RECUEIL PRATIQUE
D'ÉCONOMIE
RURALE ET DOMESTIQUE.

RECUEIL
PRATIQUE
D'ÉCONOMIE
RURALE
ET
DOMESTIQUE.

PAR M.me GACON-DUFOUR,
DE PLUSIEURS SOCIÉTÉS D'AGRICULTURE
ET LITTÉRAIRES.

A PARIS,
Chez FR. BUISSON, imprimeur-libraire, rue Haute-Feuille, n°. 20.

AN XII. (1804.)

PRÉFACE.

Je ne pense pas qu'aucun des procédés que j'indique dans cet Ouvrage, se trouve dans quelque Auteur. Ce n'est pas dans les livres que je les ai appris; et je ne les ai lus nulle part. Je les tiens de l'expérience et de la transmission qui m'en a été faite: plus je les ai mis en usage, plus aussi je me suis convaincue de leur bonté, et des avantages que l'Économie rurale et l'Economie domestique doivent nécessairement en retirer.

Dans le nombre de ces procédés, ceux qui concernent la fabrication des Liqueurs, la confection des Pâtes sèches, des Pâtes de Fruits, des Confitures, la conservation des Légumes, ou des Fruits en nature et séchés, m'ont été communiqués

par les Dames du Couvent de Montfort-l'Amaury, où j'ai été élevée; et l'on peut croire que dans une Maison Religieuse, qui avoit plus de quatre-vingts Pensionnaires, pour lesquelles il falloit d'abondantes Provisions en tout genre, l'on devoit employer des moyens sûrs, et en même-temps économiques, pour rassembler et conserver ces différentes sortes d'approvisionnemens, ainsi que pour composer ceux que nous ne tenons pas immédiatement de la Nature.

Quant aux procédés qui ont rapport à l'éducation des Bestiaux et des Volailles, à la culture des Blés et des autres Plantes, à la formation et à l'entretien des Prairies, etc., je les ai écrits sous la dictée de l'expérience que j'ai acquise en Normandie, où j'ai longtemps habité, et fait valoir des

terres. Personne n'ignore que c'est-là principalement que l'on peut recueillir des leçons-pratiques sur toutes les parties de l'Agriculture, de l'Economie rurale et domestique. Il ne faut que parcourir dix lieues de ce Pays pour en avoir la preuve. A la seule inspection des Terres, à la seule vue des Bestiaux, de leur beauté, de leur santé, à la prodigieuse quantité des Volailles, à leur vivacité, au luisant de leur plumage, etc., on est bientôt convaincu de l'état florissant dans lequel ces moyens puissans de prospérité publique y croissent et se multiplient.

Quant aux règles que je prescris pour la nourriture des Abeilles, pour faire éclore des Poulets en hiver, conserver des Œufs frais, remplacer le Thé, le Café, le Vin, et plusieurs autres denrées, je les dois à d'heureux hasards qui m'ont

engagée à faire plusieurs expériences, ou à mes propres idées, confirmées également par des expériences multipliées ; de sorte que les méthodes économiques, décrites dans cet Ouvrage, peuvent passer maintenant pour certaines et incontestables.

Je ne parle pas du style que j'ai employé, pour rendre mes idées. On pense bien que pour une série de procédés, on est obligé d'user des mêmes tournures de phrases, des mêmes énonciations ; et que c'est toujours par les mots *prendre*, *vous prendrez*, *employer*, *vous emploierez*, *composer*, *se compose*, etc., que l'on peut rendre de pareilles idées. On ne s'attache pas à la variété du style : elle est bien remplacée par la diversité des choses. Une élocution simple, claire, qui fasse comprendre facilement tous les procédés énon-

cés, est le style qui peut et doit convenir pour un Ouvrage de la nature de celui-ci; et c'est celle à laquelle je me suis particulièrement appliquée.

Que des Savans, des Chimistes, des Economistes, des Médecins, des Botanistes, qui parlent pour une classe instruite, ou qui tend à l'instruction, emploient les termes scientifiques, les expressions techniques; ce sont pour eux les mots propres, parce qu'ils parlent à des personnes qui savent ou qui doivent apprendre, et dans les têtes desquelles il faut que les mots s'inculquent comme les choses; mais moi, qui ai dû parler à des personnes qui doivent principalement s'occuper de leur Ménage, de la meilleure manutention de leur Ferme, de leur Basse-Cour, de la culture de leurs Terres, de l'éducation de leurs Bestiaux et de leurs

Volailles; en un mot, de ce qui compose l'Economie rurale et domestique; j'ai dû prendre un style simple, employer les expressions les plus vulgaires, les plus à la portée du plus grand nombre: je n'ai pas dû craindre les redites. Si j'ai trouvé le mot propre, qui rendoit et faisoit entendre parfaitement mon idée, j'ai trouvé le mot le plus élégant, le plus éloquent, et même le plus savant.

Je ne prétends pas faire ici la critique, et encore moins la satire d'aucun livre sur l'Agriculture et l'Economie; mais je pense que ce genre d'ouvrage, devant surtout être mis le plus à la portée de tout le monde, est aussi celui dans lequel les termes scientifiques doivent le moins se rencontrer.

Le Cultivateur qui, rentré le soir dans sa maison, veut connoître quelques méthodes nouvelles en

Agriculture, ouvrira un livre sur cette matière; mais s'il y trouve des termes qu'il n'entend pas, il se croira obligé de commencer par en apprendre la signification, avant d'apprendre la chose même; il laissera le livre, et n'apprendra point le procédé. L'Auteur aura manqué son but, et la science n'aura pas fait un pas de plus. Il en est de même des articles relatifs à l'Economie intérieure ou domestique.

J'ai publié dans la *Bibliothèque Physico-Economique*, dont l'objet est maintenant connu de tout le monde, et dont le but très-utile, est parfaitement rempli, plusieurs articles qui appartiennent au sujet que je traite ici: je n'ai pas fait de difficulté d'en extraire quelques-uns, et de les faire entrer dans cet Ouvrage; on ne devra donc pas être surpris si, les retrouvant ici,

on se souvient de les avoir déjà lus.

Peut-être même ces articles-là, comme on a pu essayer les procédés qu'ils contiennent, et se convaincre de leur efficacité, peuvent-ils servir à assurer que tous les autres que j'indique, sont aussi bons et également infaillibles.

J'ai eu en vue d'être utile à la classe laborieuse et indigente, aux mères chargées de famille, et qui doivent songer plus particulièrement au bien-être de leur maison, autant et plus peut-être que d'indiquer des moyens propres à avancer la science de l'Economie rurale et domestique. Puissé-je avoir atteint le but que je me suis proposé!

RECUEIL
PRATIQUE
D'ÉCONOMIE RURALE
ET
DOMESTIQUE.

ÉCONOMIE RURALE. — TRAVAUX ET SOINS DE LA BASSE-COUR. — ENGRAIS DES TERRES. — ÉDUCATION DES BÊTES A CORNES ET A LAINE. — ENGRAIS DES VOLAILLES. — RUCHES. — MOUCHES A MIEL, etc., etc.

DEPUIS le temps que je m'occupe d'économie rurale et domestique, j'ai pu examiner, et peser les avantages et les inconvéniens des différens procédés que j'indique. Je me suis sur-tout appliquée à l'éducation de tous les animaux composant une basse-cour; à la

salubrité, et à la propreté de leurs habitations ; à connoître les nourritures qui leur sont propres, les saisons où l'on peut en tirer un parti avantageux.

Les bêtes à cornes et à laine font la richesse du cultivateur ; n'en point avoir les soins qu'elles exigent, c'est négliger sa fortune.

Le cultivateur, occupé des grands travaux des champs, de leur amélioration, ne peut pas apporter les mêmes soins pour toutes les branches de l'économie rurale ; c'est sa femme qui doit spécialement être chargeé de celui de la basse-cour.

Une bonne fermière est plus précieuse qu'on ne pense : par ses soins, son industrie, elle contribue à la prospérité de sa maison ; avec peu, elle peut faire beaucoup.

Rien ne doit être négligé ; les choses qui paroissent être au premier coup-d'œil d'une légère importance, sont

quelquefois précieuses. J'en ai fait souvent l'expérience, et je me fais un devoir de la communiquer. Si je puis être de quelqu'utilité, je serai suffisamment payée de mes peines.

Une bonne fermière ne doit permettre que la vente du superflu de la paille provenant des récoltes : plus elle aura de fourrage à donner à ses bestiaux, plus elle aura d'engrais, et plus ses terres seront productives. Il faut surtout qu'elle renouvelle souvent les litières. C'est une grande erreur de croire que les fumiers se font sous les bestiaux ; ils se pourrissent aussi bien dans les trous qu'on pratique dans les cours pour les recevoir : mais, quand ils se pourriroient mieux sous les bestiaux, il ne faudroit point encore les y laisser, parce que cela leur occasionne des maladies qui sont fort dangereuses ; la propreté et le soin leur est aussi nécessaire que la nourriture. Il est aisé, dans les pâturages, de distinguer les bes-

tiaux d'une fermière attentive, de ceux qui sont négligés : les uns sont gais, vifs et clairs; tandis que les autres sont mornes, marchent lentement, et annoncent, par le livide de leur peau, si je puis m'exprimer ainsi, le peu de soin qu'on a d'eux.

Ce sont sur-tout les moutons, au commencement du printemps, qui donnent des marques sensibles de ce peu de soin : les premiers jours qu'ils sortent, ils se pressent les uns sur les autres; il semble qu'ils craignent de respirer l'air qui est trop vif pour eux, en raison du temps qu'ils en ont été privés; ils éprouvent alors des démangeaisons qui les forcent de se frotter contre les haies, contre les arbres, où ils laissent une partie de leur toison; ce qui est une perte réelle pour le propriétaire : il peut l'éviter, en ayant soin de ces précieux animaux, qui servent à la nourriture et à l'habillement de l'homme.

Étables à Vaches.

Il faut qu'elles soient bien aérées, que la mangeoire ne soit ni trop haute ni trop basse; il faut sur-tout poser des rateliers, si l'on veut que le fourrage ne soit pas gaspillé : l'auge ne doit, pour ainsi dire, servir qu'à recevoir le son, les pommes de terre, les marrons-d'Inde, les glands, et généralement tout ce qui sert à donner aux vaches une nourriture qui rende leur lait abondant; il faut que la pente, depuis l'auge jusqu'au ruisseau qui sert à l'écoulement des urines, ne soit pas trop forte, afin que la vache, quand elle est couchée, n'ait pas le train de derrière trop bas; ce qui, quelquefois, leur occasionne des avortemens. La fille qui a soin des vaches, doit avoir l'attention de tenir toujours la litière plus haute sous le derrière, pour éviter cet inconvénient.

Il ne faut jamais laisser de *bouse* sous la vache; cela lui donne une chaleur qui nuit au lait, et quelquefois le tarit.

Je recommande, autant qu'il est possible, que les étables soient grandes, qu'il n'y ait point une petite lucarne, mais une grande fenêtre, qui puisse s'ouvrir à volonté. J'en indiquerai plus loin la raison.

Il faut aussi avoir soin que la porte soit large, et que la vache ne touche point les bords avec son ventre; quelquefois le moindre choc cause un avortement.

Il est absolument nécessaire que les vaches soient nettoyées trois fois par semaine, que leur étable soit lavée au moins deux, sur-tout l'été, parce qu'elles mangent des herbes fraîches, qui font que leurs *bouses* sont plus abondantes et moins sèches. C'est la mangeoire surtout qu'il faut tenir proprement, et essuyer avec un bouchon de paille tous

les jours, et à chaque fois qu'on donne à manger aux vaches : une fille soigneuse a bientôt fait cet ouvrage. Qu'on ne dise pas que ce sont des minuties, et que les vaches mangent bien sans toutes ces précautions. Oui, elles mangent, mais avec dégoût; et ce qu'elles mangent ne remplit point votre but, puisque cela ne sert qu'à les nourrir, sans leur procurer la quantité de lait qui fait votre bénéfice. La propreté, l'air contribuent à leur bonne santé; et une vache en bonne santé, est plus abondante en lait. Il est démontré que la moindre incommodité tarit le lait : il est donc de l'intérêt du propriétaire de les prévenir, et le soin est un des moyens efficaces. Il est aussi essentiel d'étriller vos vaches; par ce moyen, vous ôtez de dessus leur corps une poussière qui leur cause des démangeaisons, les force à se frotter par-tout où elles peuvent; ce qui leur donne des boutons.

Beaucoup de cultivateurs ont l'usage de faire saigner leurs vaches au printemps. Cette méthode est absolument mauvaise, et l'on ne sauroit trop conseiller de la rejeter.

Lorsque vous saignez une vache, vous lui ôtez son lait pour vingt-quatre heures au moins ; souvent même vous la rendez malade, au point qu'il ne revient plus, et vous êtes forcé de la vendre au boucher. Quand vous avez contracté l'habitude de faire saigner une vache, il ne faut pas y manquer l'année d'après, sans quoi elle tombe malade.

Pour éviter tous ces inconvéniens, il faut avoir soin de semer deux ou trois arpens, ou plus, si la ferme est considérable, de grande chicorée-sauvage. Vous en faites faucher vers la fin d'avril, ou au commencement de mai ; et vous en donnez tous les soirs une botte à vos vaches ; cela les rafraîchit, renouvelle leur lait, et évite une saignée, souvent

meurtrière. La grande chicorée a la propriété aussi d'augmenter la quantité du lait, de le rendre crèmeux : c'est une des plantes qui poussent les premières ; ce qui est un avantage précieux. Après un long hiver, la vache, qui n'a mangé que des fourrages secs, est réjouie par une nourriture verte, elle prend de la vigueur, de la santé ; et, je le repète, une vache en bonne santé a toujours du lait abondamment.

Il est une autre nourriture qui doit succéder à la grande chicorée, et dont l'utilité est reconnue : j'en donnerai les détails en son lieu. Il est important que la fermière fasse en sorte de se pourvoir de fourrage qui supplée la luzerne, qu'il n'est pas économique de faire manger en vert (1).

(1) Voyez le N° XII de la première année de la *Bibliothèque Physico-Economique*.

Bergerie.

Une ferme susceptible par sa contenance, d'avoir un grand troupeau, doit aussi avoir d'assez grands bâtimens pour les contenir. Pour une petite maison rurale, si le propriétaire veut avoir des moutons, il sera borné pour le nombre et pour sa bergerie; mais il doit toujours s'arranger de manière à ce que ses moutons soient bien aérés; ainsi le conseil que je vais donner s'adresse aux grands comme aux petits propriétaires.

Dans une grande ferme, les bergeries ont ordinairement deux issues : ces issues doivent être grandes, et prendre depuis le haut jusqu'en bas, pour pouvoir faire circuler l'air dans la bergerie : même, dans les plus grandes gelées, on doit les ouvrir : c'est l'air méphitique qui règne dans vos bergeries, qui occasionne les maladies. Au sortir d'un long hiver, quand les moutons ont été

enfermés, vous les entendez tousser, vous les voyez baver, et avec leur langue, avaler cette bave ; ce qui les rend très-malades. En leur renouvelant l'air souvent, vous les garantirez de cette toux, qui n'est occasionnée que par le défaut d'air.

Il ne faut pas non plus laisser le fumier tout un hiver sous vos moutons. Cette pourriture leur est pernicieuse ; elle leur occasionne des maladies de foie : il n'est pas un cultivateur qui n'ait remarqué, lorsque l'on récure une bergerie, que l'air est empesté ; il influe même sur les vaches qui l'avoisinent ; et leur lait, pendant ce temps, est moins abondant. Jugez donc de son effet sur vos moutons qui, pendant trois mois au moins, sont forcés de manger en respirant cet air infect ! Ajoutez à cela le méphitisme de leur haleine qui épaissit encore l'air ; et calculez les maux qu'ils doivent souffrir, maux qui retombent sur vous, puisqu'ils

blessent vos intérêts. Vos moutons sont maigres, leur tête est penchée, leurs toisons sales, bouchonneuses; ce qui annonce le mauvais état de leur santé, et diminue le prix que vous en auriez, s'ils étoient en bon état.

Il est encore une observation essentielle à faire; c'est que vous ne pouvez vider une bergerie en un jour. Vous avez remué ce fumier pourri; les exhalaisons se répandent encore davantage, et vous allez y renfermer vos moutons! Une seule nuit suffit pour les rendre tous malades.

Mais bien plus grand encore est le danger que courent les brebis. Dès le mois de février, elles mettent bas : il leur faut pour ce temps, de la litière fraîche, sans quoi les agneaux seront exposés à périr. Il ne faut pas se contenter de les séparer par une claie, du reste du troupeau : l'augmentation de nourriture que vous êtes forcé de

leur donner, excite la gourmandise des autres moutons; ils se précipitent sur la claie, quelquefois parviennent à l'abattre, et piétinent sur les petits agneaux, qui ne résistent point à ce choc. Il est donc essentiel de séparer les brebis du reste du troupeau; quand vous ne les mettriez que sous des remises fermées de claies, elles y seroient encore beaucoup mieux.

Il est d'usage d'avoir un ratelier mobile dans le milieu de la bergerie, où l'on met le fourrage pour les moutons. Il faut ajouter autour des murs une petite mangeoire, où vous mettrez, une fois par semaine, du sel; vos moutons iront avec avidité le manger : cela leur donne de l'appétit, et leur fait trouver meilleur leur fourrage. Le sel est essentiel aux moutons; il prévient des maladies, il donne de la force aux agneaux. J'ai fait l'expérience que des agneaux doubles ou jumeaux venoient aussi bien,

prenoient autant de force que les agneaux venant seuls. Cette année, j'ai élevé deux agneaux tardifs, en leur donnant du sel; je les ai fait tondre au mois d'août, comme les agneaux de février; et j'ai observé que le *suint* montoit plus promptement et plus facilement qu'à ceux qui n'avoient pas mangé de sel (1).

Il ne faut pas que la fermière économise quelques journées d'augmentation de servantes ou garçons de cour à l'époque où les brebis mettent bas: cette économie lui seroit préjudiciable. Il faut veiller avec soin les brebis prêtes à mettre bas, quelquefois les aider; et aussitôt que l'agneau est né, le couvrir de sel: la mère le lèche avec avidité; cela la fait délivrer plus promptement.

Après qu'elle a léché son agneau, il

(1) Voyez le N°. XII de la première année de la *Bibliothèque Physico-Economique.*

faut lui donner environ une tasse de lait de vache, que vous ferez tiédir, et dans lequel vous mettrez un peu de sel. Qu'on ne vienne pas me dire que cela est impraticable pour un grand troupeau : j'ai été propriétaire d'un nombreux troupeau ; j'avois deux cents brebis. Jamais une seule n'a mis bas qu'on n'ait eu les soins que je viens d'indiquer ; cela me coûtoit, pendant le temps du part, une douzaine de francs de journées, et ces douze francs étoient bien placés : je ne sache pas avoir perdu un seul agneau, que par des accidens qu'on ne peut prévoir.

Il faut bien se garder aussi de jeter un agneau, si votre brebis en fait deux ; c'est une erreur populaire de croire qu'elle ne pourra pas les nourrir : la nature se trompe rarement dans ses opérations ; elle lui a donné deux pis, pour les cas où elle auroit deux agneaux. Si elle a deux petits, ne lui épargnez pas

la nourriture, elle les élevera bien. Je recommande aussi d'avoir le plus de brebis possible; la tonte est la même que celle des moutons, et vous avez de plus les agneaux.

Si vous n'écoutez point la paresse de votre berger, et que vous le forciez de sortir votre troupeau dans l'hiver, même quand la terre est couverte de neige, vous aurez des laines d'une bien plus grande valeur que celle des bêtes qui auront été enfermées; vos moutons ne fissent-ils que le tour de la ferme, cela leur sera très-profitable.

Il faut aussi mettre, un peu éloignées d'une des portes, les claies qui servent au parc, afin de laisser à vos moutons la liberté de sortir pour prendre l'air : vous les verrez souvent, même l'hiver, passer une partie des nuits hors de la bergerie; ce qui vous indique assez que l'air leur est essentiel.

La ci-devant province de Normandie est

est une de celles qui fournissent le plus de bestiaux en tout genre; les propriétaires les soignent avec une attention scrupuleuse. La culture est superbe dans la Basse-Normandie. J'ai vu, dans les années 1776 et 1777, les Anglais venir charger les laines, dans la rivière de Caen. La propreté des moutons, le soin qu'on en prend, ne permettoient pas qu'on fît une grande différence entre la laine des cuisses et celle du dos; toujours les tontes des moutons qui étoient sortis l'hiver, qui avoient été tenus proprement dans la bergerie, outre qu'elles étoient plus fournies, étoient aussi plus blanches et se payoient plus cher.

Éducation des Génisses.

Il est de l'intérêt du cultivateur d'élever lui-même ses vaches: de quelque pays qu'il les fasse venir, il faut qu'elles

s'acclimatent. Si elles viennent d'un pays fertile en pâturages, elles dépériront dans un canton qui n'aura pas cet avantage. Telle vache qui, en Normandie, donne dix ou douze pots de lait, n'en donnera pas la moitié dans les environs de Paris. Il est donc essentiel de faire des élèves dans tel endroit qu'on habite, parce que l'on peut suppléer les pâturages par des prairies artificielles, et qu'il est bien démontré qu'une ferme ne prospère qu'autant qu'elle est amplement meublée de bestiaux.

Lorsque votre vache est prête à vêler, il faut lui augmenter sa nourriture, afin de lui donner plus de force.

Aussitôt qu'elle aura vêlé, vous couvrirez son veau de son et de sel, afin de l'engager à le lécher, et de provoquer le délivre, que vous aurez grand soin de jeter hors de l'étable, et d'enterrer dans le fumier, pour empêcher que la vache ne le mange, ce qui lui feroit infiniment de mal.

Quand elle aura léché son veau, vous la trairez, et lui ferez boire le premier lait, qui lui sert d'une espèce de médecine, et la provoque à se vider; ensuite, vous lui donnerez une rôtie de pain dans du vin, où vous mettrez un peu de sel.

Que ce soit un veau ou une génisse, il faut bien vous garder de les faire teter; avec leur tête, ils donnent des coups dans le pis, qui occasionnent quelquefois des abcès, et qui perdent une vache: il faut, au contraire, séparer sur-le-champ le veau de sa mère; elle n'aura pas le temps de s'y attacher, et n'éprouvera pas de douleur, lorsque vous le vendrez, si c'est un veau (1).

Si c'est une génisse, il est encore plus important de ne la pas laisser teter;

(1) J'ai vu des vaches, qui avoient allaité leur veau, entrer en fureur, quand elles ne le trouvoient plus à l'étable; mugir pendant plusieurs jours, et finir par perdre leur lait.

si elle tète, vous serez plus de quatre mois sans jouir du lait de sa mère. J'en ai même vu qui, étant pleines de leur premier veau, tetoient encore les autres vaches dans les pâturages. Dans les premiers huit jours de la naissance de votre veau, il faut lui donner tout le lait de sa mère : vous aurez soin de la traire trois fois. Rien n'est si aisé que de faire boire un veau : vous mettez votre main dans le seau où est le lait, et introduisez un de vos doigts dans sa gueule; par ce moyen, il boit toute la traite. A chaque fois que vous le faites boire, vous lui cassez un œuf dans la gueule : à mesure qu'il vieillit, vous augmentez la dose. Quand il a douze ou quinze jours, vous ne lui donnez qu'une traite de sa mère; mais vous faites dedans une soupe de pain, (1) dans laquelle vous mettez du sel; et à chaque fois, vous lui

(1) Evitez de lui donner du pain de seigle, parce qu'il le dévoieroit.

donnerez deux œufs. A mesure qu'il vieillira, vous cesserez de lui donner du lait pur : vous lui ferez sa soupe avec du lait écrêmé, pourvu qu'il ne soit pas caillé ; quand il aura six semaines, vous cesserez, petit à petit, de lui casser des œufs dans la gueule, et vous lui mettrez devant lui de l'herbe tendre, comme de la chicorée, quelques feuilles de laitue, un peu de luzerne ; par ce moyen, vous ferez de beaux élèves.

Tandis que les vaches sont aux champs, vous laissez vos veaux bondir dans la cour ; cela leur fortifie les jarrets, et leur donne de l'appétit pour manger leur soupe. Des génisses élevées de la sorte, prennent rapidement de la force, et à dix mois elles sont en état d'être sautées.

A Nogent-sur-Marne, que j'ai habité pendant quelques années, je n'avois pas dit aux habitans : élevez vos génisses ; mais je les leur achetois aussitôt qu'elles

étoient nées; et je leur ai démontré la nécessité d'en élever, puisqu'ils me rachetoient celles qu'ils m'avoient vendues, qui, étant acclimatées et faites aux pâturages, se trouvoient meilleures laitières que celles qu'ils achetoient dans les foires. J'en ai élevé une, que j'ai revendue un an après à la même personne: à son premier veau, elle donnoit sept pintes de lait par jour. Il faut observer aussi de ne jamais attacher une jeune vache par les cornes; cela les fait pousser de travers, et une vache mal coiffée n'est pas de vente.

Il faut leur mettre une espèce de licol; elles auront beau le tirer, elles ne se feront point de mal : au lieu qu'une corde, passée dans les cornes, si le nœud se serre trop, fait enfler le front, et il vient du mal à la vache.

Porcs. — Leur Toit.

On dit ordinairement *sale comme un cochon ;* c'est une erreur bien grande : rien n'est aussi propre que cet animal ; jamais vous ne le verrez faire ses ordures que dans un coin de son toit, et toujours le plus éloigné de son auge. Si vous ne lui renouvelez point sa litière, il dépérira, telle abondance de manger qu'il ait. Il faut le tenir très-propre, et, dans sa jeunesse, ne lui donner qu'une nourriture légère, afin que ses boyaux s'allongent : mais, en revanche d'une nourriture solide, donnez-lui beaucoup d'herbages, et, de temps en temps, des tripailles de bœuf, ou d'autres animaux.

Lorsque vous voudrez l'engraisser, vous lui donnerez du sarrazin concassé ; un setier lui fera faire du lard plus que deux setiers de farine d'orge.

Il est de l'intérêt d'une grosse fer-

mière de faire des élèves; d'abord ayant beaucoup de monde à nourrir, trois ou quatre porcs ne seront pas de trop : elle sera sûre de ses élèves; et ceux qu'elle vendra, l'indemniseront au-delà de la nourriture de ceux qu'elle fera consommer chez elle. Il faut qu'une fermière fasse en sorte que les cochons, veaux, moutons et volailles qu'on mange chez elle, ne lui coûtent rien, et que ce qu'elle vend paye au-delà de sa consommation. Une truie est d'un grand produit; le moins qu'elle donne, c'est sept à huit cochons. En en gardant la moitié pour l'usage de la maison, l'autre moitié doit produire un bénéfice, et l'entretien de la maison est gratis; ce qui est déjà un grand point.

Dans une ferme un peu considérable, la nourriture des porcs est très-peu de chose : on amasse le petit-lait des fromages, le caillé; et si l'on a le soin de récolter du sarrazin, une grande par-

tie du son provenant de la mouture du blé pour la consommation du pain, peut se vendre, parce qu'il devient inutile, moyennant qu'il est remplacé plus avantageusement par le sarrazin, qui est une nourriture plus substantielle et qui engraisse plus facilement les porcs.

L'hiver, vous pouvez nourrir votre truie et le verrat avec les eaux de vaisselle, des pommes de terre blanches bouillies dedans, et mêlées de caillé : car, dans une ferme, on bat le beurre l'hiver comme l'été. Lorsqu'elle deviendra en folie, vous lui donnerez des tripes, et continuerez jusqu'au moment où elle mettra bas. Si vous voulez que vos cochons aient une chair ferme et de bon goût, mettez du sel dans leur manger.

Il faut, autant que possible, que leur toit soit aéré ; et si vous pouvez avoir une petite cour séparée, où vous laisserez la truie libre avec ses petits, ils n'en viendront que mieux ; mais sur-

tout que le verrat en soit éloigné ; car il dévoreroit tous ses petits, et étrangleroit même la mère, si (comme cela arriveroit) elle vouloit les défendre.

Des Lapins.

Il ne faut pas négliger de nourrir des lapins. Si vous évitez de leur donner du chou, ils auront un aussi bon goût que les lapins de garenne : lorsque vos lapines auront mis bas, vous aurez soin de ne point leur donner d'herbes mouillées. Pendant une huitaine de jours, vous ne leur épargnerez pas le son, dans lequel vous mêlerez un peu de sel. Il est reconnu que l'usage du sel, pour tous les animaux, est nécessaire : il entretient leur santé, et prévient des maladies. Il faut laisser les petits avec leur mère, au moins six semaines avant de la remettre au mâle ; ensuite, vous séparerez les mâles des femelles, parce

qu'elles s'avorteroient, en faisant des petits beaucoup trop tôt.

Dans une maison rurale, on doit avoir toujours au moins une demi-douzaine de lapins bons à manger. Quelques jours avant de les tuer, il ne faut leur donner que du persil, de la pimprenelle et du mélilot. Le mélilot est une petite herbe qui ressemble un peu, par son feuillage, à la luzerne : sa fleur est jaune, un peu tachée de rouge. Il faut en faire sécher l'été pour l'hiver.

Des lapins se trouvent nourris dans une maison, sans qu'il en coûte rien; et ils sont d'une grande ressource. Un lapin, deux livres de mouton, une vieille poule et une livre de lard, font de la soupe pour dix personnes : à la vérité, le lapin n'est plus bon à manger, car il perd tout son goût en bouillant; mais il fait un bouillon excellent. Les domestiques des fermes voudroient en avoir tous les jours de semblable. L'hiver,

une fermière peut mettre une marmitte de plus à son feu, dans laquelle marmitte, elle mettra un lapin et deux livres de mouton : la viande servira pour ses domestiques, et le bouillon sera distribué aux vieillards pauvres, et aux enfans. Elle se fera chérir, et il ne lui en coûtera rien pour rendre service. Il est donc essentiel, pour son intérêt et pour sa satisfaction, qu'elle élève et nourrisse beaucoup de lapins. — L'on construit les lapinières sous les poulaillers, qui doivent toujours être exhaussés. Il faut qu'il y ait une pente pour les urines, qui sont abondantes chez ces animaux : c'est pourquoi il faut toujours que leur cabane soit sur la terre pour ne rien pourrir.

Le Poulailler.

Il doit être exposé au midi, bien garni de perches, pour que les poules

aient la facilité de s'y jucher ; que la porte puisse le soir en être fermée, pour éviter la visite des animaux ennemis des volailles, comme la fouine, la buse, la belette, etc., etc.

Il faut, au moins une fois par semaine, sur-tout l'été, que le poulailler soit nettoyé, que la fiente en soit enlevée, afin qu'il ne s'y amasse pas d'insectes noirs, que l'on nomme *poux de poules*, et dont les poules sont en effet très-incommodées : elles s'épluchent sans cesse, passent, pour ainsi dire, leur temps à se gratter, et oublient même de manger ; ce qui les fait maigrir, et les empêche de pondre. Il y a un proverbe, et quelquefois les proverbes sont bons à écouter, qui dit, que *les poules pondent par le bec, et les vaches donnent du lait par la bouche ;* c'est-à-dire, qu'étant bien nourries, les unes pondent bien, et les autres donnent abondamdamment du lait.

Il faut avoir un endroit séparé, où les canards et les oies puissent se retirer, quoiqu'assez communément ils passent la nuit dans la cour : l'oie sur-tout est toujours en surveillance; c'est l'animal qui a l'ouïe la plus fine et l'œil le plus perçant; s'il aperçoit un oiseau de proie, il jette des cris aigus pour avertir ses camarades, et court ensuite se cacher.

Les oies et les canards doivent encore attirer l'attention d'une fermière : outre qu'ils sont d'un bon rapport, par la qualité des petits, ils donnent, deux fois par an, une ample moisson de plume; et l'on sait que la plume vivante se vend plus cher que la plume morte; il n'est pas même aisé de tromper quelqu'un qui s'y connoît.

Lorsqu'on plume les oies et les canards, il faut aussitôt les frotter avec du vinaigre et du sel : c'est un moment de souffrance qu'on leur fait endurer; mais aussi ce n'est que l'affaire d'un jour, et

vous leur évitez de se déchirer le corps, parce qu'ils éprouvent, lorsqu'ils viennent d'être dépouillés, des démangeaisons inouïes.

Il faut que les deux jours qui suivent leur *plumaison*, on ait soin de les faire manger, et sur-tout boire; sans cette précaution, il y en a quelquefois qui vont se cacher, et qui meurent faute de nourriture.

Les petits des oies et des canards demandent beaucoup de soin, jusqu'à ce que leurs ailes soient poussées; c'est une chose bien étrange que ces animaux-là, qui vivent dans l'eau, ne puissent résister à la pluie : des petits canards et des oisons meurent s'ils reçoivent la pluie sur eux, avant d'avoir acquis assez de force pour la supporter.

Il faut donc que la personne qui prend soin de la basse-cour soit dans une continuelle surveillance, jusqu'à ce que les petits soient hors de danger.

Les dindons demandent encore plus de soin; c'est la volaille la plus difficile à élever; on ne peut compter sur eux, que quand ils ont *pris le rouge*, c'est-à-dire quand la crête leur a poussé. Il faut, dans les premiers temps de leur naissance, les nourrir avec du jaune d'œuf et du persil haché. Lorsqu'on veut avoir des dindonneaux en septembre, il faut faire couver les dindes de bonne heure, et avancer leur ponte par une nourriture échauffante; il faut aussi avoir soin de couvrir le persil, afin d'en avoir abondamment lorsqu'ils viennent à éclore. J'ai vu des poules-d'Inde amener, dès la fin du mois de février, leur couvée. Si l'hiver a été long, et que vous n'ayez pas eu la précaution de couvrir du persil, il faut renoncer à l'espoir de les élever. Mais aussi si vous avez été prévoyante, et que vous parveniez à sauver vos petits dindons, vous en tirez un grand parti, parce que vous

avez des premiers, et que les primeurs trouvent toujours des amateurs.

Serre chaude économique.

J'AI recommandé que les étables soient bien aérées, qu'il y ait une grande fenêtre; et j'ai promis à l'article *Étable* d'en expliquer le motif. Le voici :

Dès le mois d'octobre, vous faites des couches devant la fenêtre de l'étable, que vous avez garnie de papier huilé en guise de vitre; vous ensemencez votre couche en melons, en concombres, haricots; enfin, vous la garnissez le plus que vous pouvez, de choses dont les primeurs sont d'un grand produit. S'il vient un rayon de soleil, vous ouvrez votre fenêtre, pour faire prendre l'air à vos plantes; si la gelée étoit trop forte, et que vous craignissiez qu'elle ne se fît sentir près de la fenêtre où sont placées vos couches, vous garniriez la fenêtre

en dehors avec des paillassons, ou des bottes de paille, ou même de vieilles couvertures; la chaleur des vaches est plus égale et meilleure que celle que vous procurez dans des serres, par le moyen des poêles; quelquefois la fumée fait beaucoup de tort à vos plantes. En construisant vos couches dans l'étable, vous évitez cet inconvénient, et vous épargnez une dépense énorme de bois.

Pour conserver de petits arbustes, ou des plantes qui craignent la gelée, vous faites sceller des poteaux dans le mur de l'étable, assez haut pour que les vaches ne puissent y atteindre; vous y clouez des planches, et mettez vos pots dessus. Ils ont toujours une chaleur douce et modérée, et ils n'éprouvent aucun des accidens occasionnés par l'intempérie de la saison. Il arrive souvent que, dans les serres même où l'on fait du feu, la gelée pénètre, parce qu'on n'a point voulu pousser les poêles

pour que la chaleur ne soit pas trop forte ; la nuit vient, le feu s'éteint, le froid pénètre, et les plantes sont endommagées. Dans une étable, vous ne courez point ce danger ; la chaleur est toujours égale. En 1776, l'hiver fut long et extrêmement froid ; j'avois des couches dans mes étables, et j'eus des melons, des concombres et des fraises, aussitôt que ceux qui avoient dépensé beaucoup d'argent pour s'en procurer.

Vous ne pouvez avoir des primeurs en grande quantité, à moins que vos étables ne soient vastes. D'ailleurs, il est plus avantageux, soit pour la vente, soit pour l'agrément, si votre fortune vous permet de ne pas calculer les bénéfices, de faire venir des melons, des concombres, des fraises, qui sont toujours d'un grand débit ou d'un agrément incalculable.

Mais si vous voulez vous procurer des haricots verts en grande quantité, vous

avez toujours, dans votre étable, deux ou trois longues caisses de bois, que vous remplissez de terreau; vous y semez des haricots, nommés *haricots-flageolets*, beaucoup plus dru que s'ils étoient destinés à mûrir sur pied; et lorsque le mois de mars est arrivé, vous repiquez vos haricots dans votre jardin, à l'exposition du midi, derrière vos ruches, si vous avez le bon esprit d'en avoir. Vos haricots, repiqués avec précaution et soignés, s'il survient des gelées, vous donneront abondamment, dès le mois de mai; ils sont alors fort chers, et dédommagent amplement de la peine qu'on a prise.

Si vous avez la sagesse d'avoir des mouches à miel, vous pourrez avoir, derrière vos ruches, des pois de primeur. J'expliquerai cela à l'article *Mouches à miel*.

Grande Ortie, employée à faire de la Filasse.

Des terres bien soignées donnent rarement une récolte d'orties ; et un bon fermier cultive de manière à ne pas mériter l'épithète de *cultivateur d'orties et de chardons.* Cependant, il est des terrains vagues, des bois, des bords de petites rivières, qui fournissent abondamment de ces orties. L'économie rurale ne permet point qu'on néglige aucun des avantages offerts par la nature.

La grande ortie est du nombre des plantes qui doivent fixer l'attention.

Dans une commune il existe toujours des individus qui, soit par leur âge, ou d'autres infirmités, ne peuvent être utiles aux moissons ou aux autres travaux des champs ; ils mendient quelquefois avec douleur, tandis que leurs concitoyens se procurent en travaillant leur subsistance présente et à venir.

Si les fermiers prenaient la peine de raisonner et de réfléchir, ils reconnoîtroient que, moins il y aura de pauvres et de gens inoccupés dans leurs communes, plus leurs propriétés seront respectées. En effet, s'il étoit possible de pardonner le vol, un vieillard infirme, et privé de tout secours, seroit presque excusable de dérober quelques gerbes pour soutenir sa pénible existence.

Dans une grande ferme, la nourriture de quelques individus de plus, ne peut être calculée; mais le service que le fermier rend à des vieillards, à des enfans accablés par le malheur, lui donne un contentement inexprimable. Avec un léger sacrifice, il prévient bien des maux, il empêche l'homme de se dégrader, il lui redonne cet orgueil, qui l'arrête au moment de commettre une mauvaise action, il lui fait chérir son existence qu'il maudissoit le moment d'avant; et dès l'aurore, les premiers sou-

pirs du malheureux qu'il a secouru, sont des bénédictions qu'il donne à son bienfaiteur.

Il faut donc employer les vieillards et les enfans à la cueillette de la grande ortie. Le cultivateur qui le fera, sentira l'avantage de ce proverbe, *qu'un bienfait n'est jamais sans récompense*, par le bénefice qu'il en retirera.

Il est aisé de connoître, quand l'ortie est parvenue au point de maturité nécessaire pour être cueillie. Elle donne sa graine; lorsquelle commence à jaunir, elle est bonne à récolter, et n'a même plus de force alors pour piquer.

On l'arrache, et on la met en poignée comme le chanvre; on l'expose au soleil, et quand elle est bien sèche, on coupe les pieds, avant de la mettre rouir, et l'on ne perd point ces pieds. J'indiquerai encore l'usage qu'on en peut faire. Il faut bien se persuader que rien, absolument rien, n'est perdu à la campagne,

et qu'il ne s'agit que de savoir tout employer.

Quand vous avez fait rouir vos orties, vous les faites sécher ; il faut qu'elles le soient, pour ainsi dire, plus que le chanvre ; et si le temps est humide, il faut les mettre au four, afin qu'elles se brisent plus facilement. On peut aussi teiller cette ortie ; mais elle est plus difficile et plus dure que le chanvre. Le meilleur est de la briser ; elle rend de la filasse en abondance, qui bien peignée et bien filée, fait de bonnes et belles toiles.

Dans une maison rurale, l'entretien du gros linge est incalculable ; les tabliers des servantes, les torchons, les banes, consomment à l'infini.

Le chanvre d'ortie peut être employé à fabriquer toutes les toiles nécessaires à cet usage ; il faut aussi des sacs, des cordages ; sa filasse ayant plus de corps, ils dureront beaucoup plus.

Le

Le fermier réunira donc l'avantage inappréciable, d'avoir employé à cet ouvrage des bras condamnés, par leur âge, leurs infirmités ou leur jeunesse, à une inaction qui devient souvent nuisible à la société. Ses intérêts ne seront point compromis, puisqu'il retirera le quadruple de sa dépense; ce qu'il aura employé utilement aurait été perdu sans aucune ressource. La culture ne lui aura rien coûté; il n'aura que le bénéfice. Il apprendra aussi aux malheureux qu'ils peuvent, avec de l'industrie, se procurer les choses nécessaires, sans avoir des propriétés. Instruisez les habitans des campagnes du parti qu'ils peuvent tirer des choses qui, au premier aperçu, ne montrent aucun but d'utilité; et vous chasserez la misère qui les accable, vous extirperez la mendicité. A la campagne, avec une fortune médiocre, on peut être plus utile que dans les villes avec de grandes richesses. C'est à faire la

bien, que les propriétaires ruraux devroient placer leur orgueil. Ils ignorent cette jouissance ; qu'ils en essayent, ils verront que rien ne lui est préférable.

Grand Tournesol.

Cette plante est une de celles qui doivent encore attirer l'attention d'une fermière : sa culture est facile ; elle vient dans tous les coins.

Assez communément, les jardins des fermes sont entourés de haies. La fermière doit les border de grands tournesols : plus elle en aura, ainsi que de grande chicorée, plus ses vaches lui donneront de lait.

Je ne sache point de plante qui répare aussi promptement son dépouillement. Tous les huit jours vous pouvez récolter des feuilles en aussi grande quantité que si vous n'en aviez pas cueilli. Il ne

faut pourtant commencer la cueillette, que lorsque la plante a acquis une certaine force.

Les vaches en sont très-friandes ; j'ai éprouvé, en donnant le matin à mes vaches de la grande chicorée ; le soir, des feuilles de grand tournesol, qu'elles avoient chacune près d'une pinte de lait de plus.

Rien n'est perdu dans cette plante : les feuilles sont utiles aux vaches, la graine au printemps avance la ponte des poules, la tige mise au sec sert à chauffer le four, et la cendre a une force étonnante. Il est essentiel de la bien conserver : elle épargne la soude dans la lessive.

Moyens pour ôter les Pucerons de dessus les Fèves et les Choux.

Les choux sont d'une utilité recon-

nue dans une ferme où il y a beaucoup de domestiques et de gens de journée, qui s'en nourrissent une grande partie de l'année. La féve, dite la *féve de marais*, est aussi un des légumesqu'on emploie beaucoup à la campagne : on la prépare avec du lard, avec du lait ; elle nourrit très-bien l'ouvrier, et lui épargne une trop grande consommation de pain. Mais il arrive souvent que le cultivateur est privé de sa récolte de féves et de choux, lorsque le puceron les attaque. Cet insecte s'attache à la jeune plante, la suce, pompe toute sa sève, et finit par la faire dessécher.

Le moyen d'en garantir ces plantes est simple : il ne faut pas attendre que le carré qui les contient soit entièrement couvert de pucerons, parce que celles qui auroient commencé d'en être attaquées, seroient perdues sans ressource. Le puceron est un des insectes qui pullulent le plus, et le plus rapide-

ment ; il faut donc le détruire aussitôt qu'il paroît.

Pour cela, vous commencez par bien mouiller vos choux ou vos féves ; et vous faites en sorte que l'eau les imbibe comme ils le seroient après une forte pluie ; ensuite, vous avez de la cendre, provenante d'herbages verts, dont vous saupoudrez et couvrez vos plantes : le puceron ne résiste pas à cette opération ; et rarement vous êtes obligé de recommencer deux fois.

Au bout de quelques jours, vous voyez vos plantes reprendre toute leur vigueur, les féves donner aussi abondamment que si elles n'eussent point été attaquées par ces insectes destructeurs, et vos choux s'étaler et former leur pomme.

Ces deux plantes, comme je l'ai dit, sont d'une urgente nécessité dans une ferme. L'abondance des feuilles de choux est utile aux vaches ; toute l'année l'on fait la soupe aux ouvriers avec des choux ;

les grosses féves, et la petite féve appelée *féverole*, servent à la nourriture des hommes et des animaux. Leur tige n'est point non plus à dédaigner : verte, on la donne aux vaches ; sèche, elle chauffe le four, et procure, ainsi que toutes les plantes vertes, d'excellentes cendres.

Moyens d'extirper la Teigne dans les Prairies naturelles et artificielles.

Aucun de ceux qui ont cultivé leurs héritages n'ignore que la teigne est une maladie qui détruit une prairie en une seule saison ; qu'elle s'étend avec une rapidité presqu'inconcevable ; dévore la substance des animaux, et ne laisse après elle qu'une terre stérile.

Plusieurs cultivateurs avoient pensé que de mettre les moutons pâturer dans des prairies atteintes de cette maladie,

ces animaux rongeroient la plante destructive : leur espoir a été trompé; le mouton, la chèvre, la vache flairent cette méchante herbe, et craignent même de brouter celle qu'elle avoisine. On n'a, pendant long-temps, trouvé d'autres moyens, que de retourner la prairie, et de l'ensemencer de grains ; ce qui est une perte réelle, sur-tout dans les pays où les pâturages ne sont pas communs. Heureusement, aujourd'hui l'on est convaincu que la richesse du cultivateur consiste dans la quantité de bestiaux qu'il élève; cela lui procure plus d'engrais, et les terres bien engraissées rendent au centuple. C'est pour jouir de cet avantage qu'il faut beaucoup de bestiaux, et conséquemment plus de prairies artificielles.

Lorsque l'on prépare une terre pour la rendre prairie artificielle, on l'ensemence en avoine, orge, ou blé, dit *blé de mars*. La graine de luzerne étant

très-tendre à la gelée, on ne la met dans le champ préparé qu'après que les grains qui doivent la garantir (pendant sa jeunesse) de la chaleur de l'été, sont sortis de la terre. Mais, hélas! trop souvent le cultivateur porte son ennemi dans son champ; ne prenant pas la précaution de recueillir lui-même sa graine, l'année qui suit celle de l'ensemencement frustre son espoir : au lieu d'une récolte abondante, il n'obtient que très-peu de fourrage, et de mauvais goût, parce que les plantes, ne poussant que çà et là, ne se sont pas communiqué la fraîcheur qui les tient vertes, et leur conserve leur substance nourricière.

Le cultivateur, qui veut faire des prairies artificielles, devroit préférer de les ensemencer en sarrazin ou blé noir. Le sarrazin se sème en floréal (ou mai); le semeur mêle la graine de luzerne avec ce grain; la semence est plus égale; ces deux graines entrent ensem-

ble dans la terre, et leur germination est plus certaine.

Un des avantages encore, c'est que le sarrazin, par sa nature, s'étale, et forme presque un petit arbuste qui donne de l'ombre à la jeune luzerne, que la trop grande chaleur fait avorter. Il peut contribuer aussi à empêcher la teigne de profiter ; cette plante ennemie, ayant besoin, pour se propager, de beaucoup d'air, et de la chaleur du soleil.

Le moyen de détruire cette mauvaise herbe, est simple et facile : la place où elle prend naissance est moins couverte que le reste de la prairie : les plantes y jaunissent ; ce qui est un signe certain que la teigne les atteint.

Craignez de lui laisser prendre de l'empire : il faut sur-le-champ, avec un rateau de fer un peu long et à dents serrées, arracher tout ce qui pousse à cette place jaune ; brûler, sur la place

même, les racines d'herbes qu'on en aura arrachées ; après cette opération, couvrir le morceau de terre ratissé, de sel et de cendre de chardon ou d'herbes vertes, afin que cette espèce de soude brûle jusqu'à la trace de la teigne ; après quoi resemer à cette place du sarrazin, avec la luzerne, le trèfle, le sainfoin, etc.; enfin, la semence de la nature de la prairie artificielle.

Dans une prairie naturelle, la teigne y est bien moins commune ; mais lorsqu'on l'aperçoit, il faut prendre la même précaution, et, aussitôt la *fauchaison*, couvrir la prairie de fumier de mouton, si la prairie est naturellement humide, ou ce qu'on appelle, de *bas prés ;* si, au contraire, c'est une prairie qu'on appelle *haute*, il faut n'y jamais mettre que du fumier de vache.

Par ces moyens, on est sûr de garantir les prairies artificielles et naturelles, de toute attaque d'herbes destructives.

J'ai souvent employé ce remède contre cette maladie, et toujours j'ai eu la récompense de mes peines par la conservation de mes prairies (1).

Engrais des Prairies artificielles.

Il y a plusieurs sortes de prairies artificielles, telles que celles en luzerne, (qui durent quelquefois neuf ou dix ans, si elles sont bien fumées); celles en trèfle, en sainfoin, et en grande chicorée sauvage, (qui ne durent au plus que trois ans): la dernière année même est d'un mince produit. Ces sortes de prairies se font dans des terres usées et qu'on veut faire reposer. Le sainfoin et le trèfle se fanent; la grande chicorée se consomme

(1) Cet article a été inséré dans la *Bibliothèque Physico-Economique*, première année, N° VIII.

en vert ; elle est trop spongieuse pour se faner, le déchet seroit trop considérable.

Pour la grande chicorée sauvage, lorsque les gelées sont arrivées, et que vous ne pouvez plus en faire faucher pour donner aux vaches, vous répandez dessus du fumier bien pourri, dès le commencement du printemps : elle pousse avec vigueur, et vous donne pendant plusieurs mois une ample moisson pour vos vaches.

Le trèfle et le sainfoin, comme je viens de le dire, se fanent, ont deux et quelquefois trois coupes ; mais pour cela, il faut les bien fumer. Comme vous avez fait ces prairies artificielles, pour faire reposer votre terre, l'engrais ne sera point perdu ; et l'année où vous retournerez la prairie, vous aurez de superbes grains trois années de suite, sans avoir recours à aucun engrais.

Dans les deux années que votre terre rapportera du trèfle ou sainfoin, aussitôt

après la fauchaison, vous la couvrirez avec des platras un peu broyés, ou du plâtre éventé, qui n'est plus bon pour la bâtisse, mais qui est excellent pour répandre sur les prairies. Ces ouvrages se font après que les travaux de la campagne sont finis, pendant les gelées, par exemple; mais il faut que vous ayez conduit ou vos platras ou le plâtre, avant les pluies du printemps, afin qu'ils puissent fondre et répandre leur sel.

Cette manière de fumer les prairies artificielles, fait mourir les mauvaises herbes, et pousser abondamment les bonnes. La peine qu'on prend à cultiver sa terre, à la soigner, n'est jamais perdue; de-là vient ce proverbe: *tant vaut l'homme, tant vaut la terre.*

Chaulage du Blé.

C'est une expérience de plus de vingt

années que je donne au public, sur la manière de préparer le blé pour la semence. Depuis long-temps on emploie la chaux : la préparation en a même pris le nom; on dit *chauler les blés*. Pour réussir complétement avec la chaux, il faut avoir une justesse et un tact si parfaits, qu'il est presque impossible de réussir. Si quelquefois on atteint ce degré de perfection, on le doit plutôt au hasard qu'à la science; et quoique l'on ait réussi dans un point, on n'a pu parer aux inconvéniens qui résultent de la préparation avec la chaux, comme celui, par exemple, d'être obligé d'enfouir le blé qui reste; ou, si l'on n'en a pas préparé assez, d'être forcé d'en demander aux cultivateurs voisins, qui souvent n'en sont point fournis, vu la nécessité de perdre le trop. Alors on est contraint de semer des mars, dans la terre préparée à recevoir du blé d'hiver. Il faut, comme je le dis, un degré parfait,

lorsqu'on se sert de la chaux. Si vous l'employez trop chaude, elle resserre, si je puis le dire, le germe, et le brûle quelquefois ; si elle est trop froide, elle ne fait qu'envelopper le grain et retarder sa germination. Quand un cultivateur ensemence son champ, son désir est, et doit être, que le grain soit bientôt germé, parce qu'alors il est à l'abri des insectes ennemis, qui frustrent quelquefois l'espoir du propriétaire. — Le moyen que je communique pare à tous ces maux ; il gonfle le blé, et avance sa germination de plus de quinze jours ; ce qui est un avantage précieux, sur-tout lorsque les saisons ne sont pas propres aux semences, et qu'on est forcé de les retarder.

Pour donner une idée juste de l'avantage de mon procédé, je dirai qu'à Brie, ci-devant *Brie-Comte-Robert*, je suis propriétaire de terres, que je me déterminai à faire valoir en l'an III. Tout le

monde sait quelle difficulté on avoit alors pour se procurer des grains : il me fallut avoir recours à une réquisition. Tous mes voisins avoient semé ; je ne pus le faire qu'à la fin de brumaire, qui répond au 15 novembre ; mes blés couvrirent la terre aussitôt que ceux de mes voisins, et ma récolte fut très-bonne.

A Nogent-sur-Marne, près le bois de Vincennes, les terres sont peu propres à la culture du blé-froment. En 1789, je formai la résolution d'en semer : je préparai mon blé à ma manière ; les habitans se mocquèrent de moi, et prétendirent même que je n'en récolterois point. Mon espoir ne fut point trompé, et leur étonnement fut si grand, qu'ils crurent que j'avois fait d'autres préparatifs que ceux que je leur montrois. L'année suivante, je resemai dans la même pièce en *refroissis ;* j'eus encore une excellente récolte ; ce qui me procura la satisfaction de voir mes voisins,

qui auparavant ne mangeoient que du pain de seigle et d'orge, y substituer du pain de blé.

Lorsque les gelées ou les débordemens vous forcent à retarder, au printemps, les semences de l'orge et des blés de mars, vous avez recours à ce moyen, et vous avancez, dans cette saison, la germination de plus de trois semaines. Il m'est arrivé de semer de l'orge le 4 de mai, et de récolter d'aussi beaux grains, et aussi bons, que ceux qui avoient été semés à la *mi-mars*; voici le moyen : Vous prenez, pour neuf boisseaux de blé, ancienne mesure, deux boisseaux de cendres et trois livres de sel : vous faites bouillir le tout. Quand cela a pris une consistance de lessive, vous le laissez devenir tiède ; ensuite vous faites un trou dans la masse du blé, que vous avez soin de mettre sur du carreau, ou un plancher uni; avec une pelle de bois, vous remuez votre grain,

jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné d'eau; puis vous le remettez en tas. Le lendemain il est gonflé, et le germe est prêt à sortir. Vous pouvez semer dans les grands vents, parce que la pesanteur que votre blé a acquise l'empêche d'être emporté, que la semence est égale, et que le semeur n'est point incommodé de la poussière; ce qui est très-préjudiciable, quand le blé est enveloppé de chaux, puisqu'il en résulte quelquefois des toux opiniâtres pour le semeur.

S'il vous reste du blé, vous le lavez comme on fait pour le blé noirci par les brouillards, et qu'on nomme, dans les marchés, *blé noir*. Vous le mettez sur le four pour le sécher; vous le vannez, et l'envoyez au moulin, sans qu'il ait perdu de sa qualité.

Un des avantages qui résultent encore de cette manière, c'est que l'on emploie communément dix à onze boisseaux de semences par arpent, et qu'a-

vec cette préparation, on n'en a besoin que de neuf, le blé drageonnant facilement (1).

Mouches à Miel et Ruches.

Des auteurs distingués, tels que messieurs Dellaroca, Ducarne et Lagrenée ont donné plusieurs moyens de conserver les mouches pendant l'hiver. La multiplicité de ces moyens, annonce au moins peu de constance dans la pratique, ou la conviction qu'ils sont insuffisans. M. Dellaroca conseille de forcer les mouches à rester dans l'inaction tout l'hiver, en les privant du jour et de l'air. « Ce moyen, dit-il, les em-» pêchera de consommer leur miel. »

(1) Cet article a été inséré dans le N° VIII de la *Bibliothèque Physico-Economique*, première année de souscription.

Il annonce encore que, « dans les pays » septentrionaux, on ne voit point la » destruction des ruches, qui désole » les cultivateurs en France, et qui » n'y provient que du défaut de nour- » riture. Dans le nord, le degré vio- » lent du froid et sa continuité tien- » nent les abeilles dans l'engourdisse- » ment, et les empêchent d'achever leurs » provisions pendant l'hiver, quelque » long qu'il soit..... Elles échappent » ainsi au fléau de la disette. En France, » où le climat est variable, les mouches » ne restent pas si long-temps assou- » pies ; elles consomment sans mesure, » elles manquent bientôt de nourriture, » et elles périssent. »

Ce n'est donc pas le froid qui les fait périr. Ces messieurs dès-lors me confirment davantage dans ma remarque, que les abeilles ne meurent pas de froid l'hiver, mais de faim. J'ai donc trouvé un moyen efficace de les conserver, en leur

préparant une nourriture qui les empêche de consommer leur miel, et qui leur procure l'avantage de travailler. Cette nourriture se fait avec des choses qui seroient perdues; le bénéfice est donc réel. Il seroit à désirer que tous les cultivateurs eussent le bon esprit de nourrir et d'élever des abeilles. Je ne cesse de le leur répéter: il n'y a pas un jour dans l'année, où ils ne soient forcés de faire une grande consommation de miel, soit pour leurs chevaux, soit pour leurs vaches. — Je connois un cultivateur qui a un cheval de limon d'une valeur assez considérable, qui fut attaqué d'une fluxion de poitrine si forte, que tous les vétérinaires consultés avoient déclaré qu'il devoit en périr. Eh bien, ce cheval a été parfaitement guéri avec des potions composées de miel; il en consommoit jusqu'à quinze livres par jour. L'hiver, le miel, dans les campagnes, vaut quelquefois trente sous la

livre, parce que les cultivateurs n'ont pas la sage précaution d'avoir des ruches. Souvent une économie mal entendue les engage à en refuser à leurs bestiaux ; le dommage alors est incalculable. Un bon cheval de labour se paie trente et quarante louis ; faute d'une douzaine de livres de miel, il peut périr. Si, dans le commencement de la maladie, on lui donnoit un breuvage ou des lavemens avec du miel, on pourroit le garantir. Des vaches sont attaquées de colique, de toux ; avec du miel, on les guérit : des moutons sont tristes, et ont ce qu'on appelle vulgairement *les gobes ;* avec du miel, on prévient leur mort. Quand donc les cultivateurs calculeront-ils assez leurs intérêts, pour avoir des ruches, et se procurer des ressources pour leurs bestiaux, des jouissances pour eux-mêmes ? Le gouvernement, qui jette un regard protecteur sur toutes les branches d'éco-

nomie et d'amelioration territoriale, devroit encourager et récompenser ceux qui éleveroient et propageroient les abeilles.

Le moyen que je donne est ancien, et n'est pas un rêve philantropique; c'est l'expérience de nombre d'années. En 1788, la Société d'Agriculture de Paris me fit l'honneur de l'accueillir. Depuis ce temps, tous ceux à qui je l'ai donné s'en sont parfaitement bien trouvés. Le voici en entier, et tel que je l'offris à la Société d'Agriculture.

MOYEN DE NOURRIR ET DE FAIRE TRAVAILLER LES ABEILLES PENDANT LES PLUS GRANDS FROIDS, ET DE LES PRÉSERVER DES DANGERS DE L'HIVER.

Deux fois d'un miel doré ses rayons sont remplis.
DELILLE. *Géorgiques.*

ON connoît les mœurs des abeilles; on connoît encore mieux les avantages qu'elles procurent : pourquoi donc ne sont-elles pas plus cultivées en France? et pourquoi ne le sont-elles pas par les habitans d'une campagne qui, n'ayant que des terrains ingrats, sont enlacés dans une misère inextricable? Il est impossible qu'ils ne soient pas convaincus des profits qu'ils retireroient des mouches bien soignées, bien nourries. Pourquoi donc n'en élèvent-ils pas ?

Il

Il n'en faut pas douter : ils sont rebutés de ce travail, par le danger de perdre leurs abeilles pendant les grands hivers, ou de perdre la meilleure partie des fruits de ces abeilles, qui sont forcées de se nourrir de leur miel, à défaut des plantes et des fleurs que les froids ont dévorées.

Parer à ces accidens, c'est servir les malheureux. Si je fais travailler les abeilles dans les grands froids, c'est que je les aurai garanties des rigueurs de la saison; c'est que je les aurai nourries. Travailler, c'est vivre pour ces précieux insectes. La difficulté n'est donc que de les garantir, et de les faire vivre sans qu'elles se nourrissent de leur miel. — Il faut faire sceller, dans le mur qui les abrite du nord, des perches assez longues pour recevoir des paillassons, qui formeront une espèce d'auvent, d'environ deux pieds et demi excédant le ruche. Ces paillassons seront en pente,

pour l'écoulement des eaux : dans les grandes pluies, on peut les couvrir de toile cirée, qui empêchera l'humidité.

Si l'hiver étoit aussi rigoureux que ceux qu'on a éprouvés en 1788 et 1794, on feroit descendre une espèce de rideau-*paillasson* presqu'aussi bas que les ruches, pour couper le froid, qui est beaucoup plus fort en tombant perpendiculairement. Ce procédé les met en toute sûreté contre le froid. J'ai pour moi une longue expérience, sur-tout des années 1784 et 1785.

Quoiqu'elles soient garanties du froid autant que possible, elle n'en périroient pas moins, si l'hiver étoit long, comme il arrive souvent dans nos climats. Je me suis convaincue que ce n'étoit pas la rigueur de la saison, mais le défaut de nourriture qui les faisoit périr. Voici donc pour leur agrément et pour leur nourriture.

On plante, sous l'auvent de paillas-

son, du thym, de la lavande, de la sauge, de l'hysope, toutes plantes vivaces, dont la verdure éternelle plaît aux abeilles, et qu'elles vont *butiner* avec d'autant plus de joie, que ces plantes ne sont pas couvertes de neige.

Mais ces plantes, pour être vertes, ne sont pas nourricières; il faut des choses plus succulentes. Vous avez soin, pendant l'été, de ramasser tous les fruits tombés, poires, pommes, prunes, figues, raisins, côtes de melon, même des carottes et des betteraves; enfin, tous les fruits et plantes qui portent un sucre avec elles. Vous faites bouillir le tout dans de la lie de vin, et vous en composez un raisiné, dont les abeilles sont très-friandes. Il faut, pour un hiver, autant de pots de huit livres que vous avez de ruches. (La prudence commande d'en faire davantage dans le cas de la continuité des frimats.) On met deux fois par jour, à l'ouver-

ture de la ruche, de ce raisiné; toutes les mouches viennent s'en nourrir. Elles ne mangent plus leur miel; elles l'augmentent au contraire : leur cire moins desséchée, est plus belle, étant toujours humectée par le miel ; le *tiquet*, espèce d'insecte qui la détruit, et contribue beaucoup aussi à la destruction des mouches, ne s'y introduit point; l'abeille travaille toujours, et est dans le cas de chasser ses jetons un mois plutôt; ce qui est un grand avantage. — Il est aussi très-important, vers le mois de février, de semer un carré de sarrazin, le plus près possible du rucher. Ce ne sera point dans l'espoir d'en récolter le grain ; mais pour donner une fleur sucrée et abondante à vos abeilles, avant que celles des prairies leur fournissent les matériaux de leur travail et de leur nourriture.

Par ces procédés, on augmente la récolte du miel et de la cire. — Le miel

prolonge la vie et est utile aux vieillards. Les disciples de Pythagore conservoient leur santé, en prenant du miel pour toute nourriture. Le mont Himette étoit consacré aux abeilles; les Athéniens avoient une sorte de respect pour ces précieux insectes. Si les abeilles étoient plus soignées en France, et en plus grande quantité, nous cesserions d'être tributaires de l'étranger, pour l'acquisition de la cire, qui est un objet de plus de trente millions par an.

M. Broussonnet, ancien secrétaire perpétuel de la Société d'Agriculture de Paris, proposa à cette société, de faire une demande au gouvernement, pour obtenir la non-saisie des ruches pour le paiement de la taille.

Le produit des abeilles n'est point illusoire; on peut en avoir, sans risquer sa mise de fonds. Ne rendissent-elles que des *jetons* dès la première

année, vos avances sont rentrées. Le bénéfice double donc, si vous savez profiter des jetons, de la cire et du miel; et sur-tout si vous ne faites pas mourir vos mouches pour récolter leur travail.

Je me suis convaincue qu'on pouvoit extirper la misère avec ces précieux insectes.

J'avois pour voisin, et pour ouvrier, un parfait honnête homme, chargé d'une nombreuse famille. Un travail constant et opiniâtre ne pouvoit suffire à leur entretien. Il possédoit un petit terrain pierreux, qui ne lui rendoit jamais le fruit de ses travaux. La misère affreuse de cette famille m'effraya; je voulus m'assurer s'il n'y avoit point quelques vices qui y contribuassent : je vis avec plaisir qu'il n'y avoit que le malheur et l'insuffisance du gain du chef de la famille. Je lui proposai de lui prêter quelques jetons de mouches,

sous la condition qu'il les soigneroit et nourriroit ainsi que je le voudrois, sur-tout qu'il ne les feroit pas mourir ; que s'il remplissoit toutes ses conditions, je lui ferois présent des paniers que je lui prêtois. Il y consentit sans difficulté ; je lui donnai six paniers qui, le printemps suivant, lui fournirent neuf jetons; ce qui le rendit propriétaire de quinze ruches. Il vendit le miel et la cire à la fin de juillet; il en retira quatre-vingt-dix livres : jamais il ne s'étoit vu en possession d'une pareille somme. Le printemps suivant, ses quinze ruches lui donnèrent vingt-un jetons; alors, il fut un riche propriétaire. En moins de quatre ans, j'éprouvai le bonheur ineffable de voir une honnête famille, qui étoit en proie à la misère, jouir au contraire d'une aisance au-delà de ses espérances. Je m'étois procuré ce bonheur avec la modique somme de quarante-huit francs.

Le propriétaire d'un rucher, qui aura la précaution de le mettre à l'abri du nord, ainsi que je viens de l'indiquer, jouira d'un double avantage. Il n'y a pas de doute qu'il aura fait planter des pêchers, des abricotiers, surmontés d'un cordon de raisins chasselas. Ses ruches, étant à deux ou trois pieds de distance de l'espalier, ne le gênent en aucune manière; et les paillassons, dont on se sert pour garantir les abeilles du froid, garantissent aussi l'espalier de la gelée. Vous pouvez y planter des abricotiers, des cerisiers et du raisin hâtifs. Par ce moyen, vous avez des *primeurs*, dont vous retirerez un grand bénéfice, si votre fortune ne vous permet pas d'en user seulement pour votre agrément. Derrière les ruches, vous pourrez avoir aussi, au pied de votre espalier, une bordure de persil; souvent l'hiver, il est fort rare, et une *pincée* de persil se paie quelquefois le triple et le qua-

druple de sa valeur réelle. — Le persil est si nécessaire dans une maison rurale, qu'on ne sauroit trop multiplier les moyens de s'en procurer : il est utile pour les animaux domestiques et pour ceux de la basse-cour. Qu'une *lice* ou chienne ait mis bas ; si ses petits viennent à mourir, avec du persil vous l'empêchez de périr des suites de son lait. Dans une maison des champs, un chien de basse-cour est de la plus grande nécessité ; les chiens de bergers sont aussi très-précieux ; deux ans suffisent à peine pour faire leur éducation. Un bon chien de berger évite souvent bien des dommages dans les champs, dommages qui sont toujours au détriment du propriétaire du troupeau et de celui de la terre. Une vache a-t-elle le pis *engrumelé ?* vous le frottez avec du sain doux, dans lequel vous aurez fait bouillir du persil. Les premiers dindonneaux naissent à la fin

de février ; il est même de l'intérêt de la fermière d'accélérer, le plus possible, la ponte de ses poules d'Inde, parce que ce sont toujours les premiers qui sont recherchés ; si elle n'a pas de persil, tous ses dindonneaux périront ; et à la fin de février sur-tout, si l'hiver a été rigoureux, le persil sort à peine de terre.

Il est peu de mets où le persil ne soit nécessaire ; la maîtresse d'une maison quelconque a donc le plus grand intérêt à conserver et à préserver le persil pour en avoir l'hiver.

Les paillassons, qui garantiront les mouches, pourront aussi contribuer à procurer des primeurs en pois : ce légume est toujours recherché, et les premiers sont d'un grand produit pour le propriétaire. Ainsi donc, en travaillant à la conservation des abeilles, on retirera le triple avantage d'avoir des fruits toujours garantis de la gelée, du persil qui est d'une nécessité absolue, et des pe-

tits pois qui sont d'un grand produit.

A l'article *Serre chaude économique*, j'ai indiqué le moyen d'avoir des melons, des concombres, des fraises, etc., etc. Dans une maison rurale, avec de l'industrie, de l'activité et un peu d'intelligence, on pourra se procurer toutes les jouissances réservées, en apparence, pour les gens riches.

Un propriétaire rural consomme moins que l'habitant des villes, et est plus heureux, parce qu'une infinité de choses qu'il rend utiles dans sa maison, sont en pure perte dans les villes. Avec une modique propriété bien ordonnée, bien cultivée, vous pouvez jouir du plaisir de réunir vos amis beaucoup plus souvent qu'à la ville; le revenu de cette petite propriété suffiroit à peine pour vous faire vivre, si vous ne la cultivez pas vous-même; et si vous la cultivez, vous quintuplez vos moyens et vos jouissances.

Phocion cultivoit lui-même un très-petit champ qui satisfaisoit à ses besoins et à ceux de sa femme ; il trouvoit encore le moyen de soulager la misère de ses pauvres voisins.

J'ai, je crois, démontré aux habitans des campagnes les bénéfices qu'ils pouvoient espérer de la récolte de la grande ortie ; j'ai promis d'indiquer l'usage qu'on peut faire des tiges de cette plante. M. Bomare ayant annoncé qu'on pouvoit jaunir la coque des œufs avec la racine d'ortie, j'ai essayé d'en faire bouillir, pour teindre du linge et de la toile de coton ; j'ai pris de la lessive que j'ai fait bouillir comme pour teindre avec du *roçou* ; j'ai ajouté un peu d'alun, et j'ai obtenu une teinture d'un jaune citron foncé, beaucoup plus agréable que le safran et moins dispendieuse. Une maîtresse de maison rurale doit apporter tous ses soins à réunir chez elle tout ce dont elle peut avoir besoin. Elle peut,

avec de l'industrie, se procurer meubles, vêtemens, provenans de son sol, et les fabriquer dans sa maison ; elle peut, tous les hivers, faire filer pour se vêtir, entretenir sa maison et faire des rideaux de lits et de croisées, qui lui procureront le même avantage que ceux qu'elle acheteroit bien cher ; et elle n'auroit pas la satisfaction de dire : ce sont mes soins, mes travaux qui me les ont procurés. Elle peut teindre du fil en bleu, en jaune, en violet, en lilas ; faire faire des toiles rayées ou à carreaux ; ces toiles lui reviendront à très-bon marché ; et, je le répète, elle aura la satisfaction de pouvoir dire : j'en ai récolté les matières premières, et je les dois à mes soins et à mon industrie.

Je désirerois qu'une maîtresse de maison rurale se convainquît que le bonheur de sa famille est entre ses mains, que son activité et sa surveillance accroîtront sa fortune. La nature nous a spéciale-

ment consacrées au gouvernement de nos maisons; remplissons avec plaisir cette tâche honorable, et mettons notre gloire à surpasser, s'il est possible, celles qui font mieux que nous. C'est par les goûts simples et les plaisirs purs, qu'on parviendra à ramener les mœurs qui semblent même s'être enfuies aussi des campagnes: une mère de famille constamment occupée des détails de sa maison, de l'éducation de ses enfans, fait autant et plus de bien par l'exemple qu'elle donne, que si elle répandoit inconsidérément de l'or. Si elle inspire le désir de pratiquer ses vertus, elle rendra plus de service à l'humanité que l'opulent, en prodiguant ses richesses, quand bien même elles devroient servir au soulagement des malheureux. Il vaut mieux apprendre à l'indigent les moyens de cesser de l'être, que de l'avilir en l'aumônant; j'aimerois mieux dire à un individu qui me demanderoit un secours:

venez travailler, et vous rendre indépendant, reprendre votre dignité, en ne devant qu'à vous votre existence. Les aumônes sont l'aliment de l'oisiveté et le poison de l'industrie.

Je conseille aussi à une maîtresse de maison rurale d'avoir des *vers à soie*, non pour en tirer un bénéfice réel, mais pour pouvoir dire : tout ce qui est nécessaire et superflu, je puis, par mes soins, me le procurer. C'est aux femmes qu'on doit la découverte des vers à soie.

Aristote nous apprend que l'invention de dévider les coques de vers à soie, et d'en faire des étoffes, est due à *Pamphila*, fille de Latoüs, habitant de l'île de Cos. Nous ne devons pas négliger les découvertes qui appartiennent à notre sexe. Les vers à soie, dans ces pays-ci, sont d'un mince produit ; mais, quand on est obligé de les soigner, l'on est à la campagne dans une espèce d'inaction qu'il faut toujours éviter, même préve-

nir. C'est le moment où les vieillards et les enfans commencent à avoir épuisé toutes leurs ressources ; c'est l'instant où la misère les assaille ; ils sont dans l'attente du mieux ; mais ce mieux peut être retardé, ou par le froid, ou par la pluie, ou par tout autre motif ; et le malheureux qui compte les jours, les trouve bien longs. Il faut donc des vers à soie à la maîtresse de la maison, pour le plaisir de ses enfans et pour le bonheur ineffable de faire travailler des malheureux, qui périroient de misère, ou seroient forcés de s'avilir en mendiant leur pain.

A l'époque où les vers à soie demandent plus de soin, le fruitier est vide ; vous les mettez sur les planches avec des gros brins de bouleau, que vous faites tenir droits entre les planches et les lattes qui les bordent ; vous employez les vieillards et les enfans à la cueillette des feuilles, au moins trois ou quatre fois par jour, sur-tout au moment où les

vers sont prêts à monter aux branches. Quand une fois ils sont en train de filer, ils ne demandent plus de soin ; alors la fauchaison se fait, et les vieillards et les enfans que vous avez employés à cueillir la nourriture de vos vers, retournent aux champs : là commence le bonheur pour eux, puisqu'ils vont amasser pour leur consommation de toute l'année.

La maîtresse de la maison doit, aussitôt que ses vers sont en fève, avoir le soin de les mettre dans un four assez chaud pour les faire périr et les empêcher de percer leur *cocon*, ce qui perd la soie. Alors elle a le temps d'attendre que les grands travaux de la campagne soient finis, et qu'elle puisse se livrer tranquillement à ceux qui sont réservés pour l'hiver ; le dévidage de la soie est du nombre. Quand elle l'a recueillie, elle fait carder les bouts des *cocons* et ceux qu'on n'a pu dévider, ce qui lui procure une espèce de *filoselle* excellente pour faire

des bas, des couvertures, et des jupons tricotés. Ce qu'on appelle la *bourre* fait de très-bonne ouate, pour des couvre-pieds d'hiver, et supplée l'édredon. Il est des individus qui n'aiment point les choses simples; et qui, quand ils éprouveroient le même bien qu'avec ce qui coûte fort cher, ne se trouveroient point heureux. Il est facile de les tromper; s'il est permis de tromper, ce ne peut être que pour rendre plus heureux. Si vous disiez à un habitant des villes: Voici un *couvre-pieds* bien chaud, bien douillet, avec lequel vous ressentirez autant de chaleur qu'avec le meilleur *édredon*; il n'en croiroit rien. Il faut donc le tromper pour le satisfaire. Vous avez soin de ramasser de la fleur de chardon; rien n'est aussi doux: vous l'épluchez bien, la battez avec des baguettes, et la mettez dans un taffetas. Les plus fins y sont trompés.

Moyen de remplacer le Café et le Sucre.

La position de la France la mettant dans le cas, beaucoup trop souvent, d'être privée des denrées coloniales, ou de les payer fort cher, il est de l'intérêt de la bonne ménagère de se procurer des plantes et un sucre qui remplacent par leur saveur, le café et le sucre qu'elle acheteroit.

Ces plantes et ce sucre se trouvent en France; elles n'augmenteront point le prix que les facultés de la ménagère lui permettent d'atteindre.

En 1787, M. de Choiseul-Gouffier me donna une espèce de pois, qu'il nommoit *pois-café*, avec les instructions nécessaires pour sa culture. Depuis ce temps, j'en ai semé tous les ans; j'en ai donné à différens cultivateurs, qui en ont constamment fait usage.

Ce pois n'a pas, comme les autres plantes qu'on a voulu employer pour suppléer le café, un goût âcre, et occasionnant des flatuosités douloureuses et désagréables. L'orge, qui n'a pas les mêmes inconvéniens, ne donne point le goût du café; et le pois dit *café*, gardé deux ans, brûlé avec soin, a la couleur et le goût du café véritable. A la vérité, si, dans une quantité d'eau déterminée, vous mettez trois ou quatre cuillerées de vrai café, vous en mettez six et même sept de pois dit *café*, afin qu'il produise le même goût et la même couleur.

Ce pois ne rame point; sa feuille ressemble à celle du trèfle; sa fleur est très-agréable, et peut même faire ornement de parterre: elle ressemble beaucoup à la fleur de la *pensée*; elle en a le velouté, et une odeur aussi suave; sa cosse ou gousse a quatre angles; sa grandeur et sa grosseur dé-

pendent de la bonté du terrain dans lequel on le sème : il vient néanmoins dans tous. Cette plante se nomme *Lotier-cultivé* (*lotus tetragonolobus* Lin.)

Lorsque le grain est mûr, on arrache la plante, et on la met sécher au soleil ; il faut éviter, autant que possible, de lui laisser prendre de l'humidité. Lorsqu'on l'a retiré de sa cosse, il faut le mettre ou sur des fours, ou dans des endroits bien secs : cela lui donne plus de saveur ; il sue moins dans la poêle, et conserve davantage son goût de café. Il est bien supérieur à toutes les plantes employées pour remplacer le café. La chicorée sauvage, dont on fait usage depuis quelque temps, ne peut aucunement lui être comparée ; elle a une âcreté et une amertume qui forcent ceux qui s'en servent, d'employer une grande quantité de sucre ; ce qui n'est nullement économique.

Je viens d'indiquer le moyen de rem-

placer le café; voici pour remplacer le sucre.

Lorsque M. Bailly étoit maire de la ville de Paris, il proposa des prix à ceux qui donneroient des moyens d'établir des manufactures nouvelles dans le département de Paris, depuis département de la Seine. Mon amour pour les abeilles me suggéra le désir de leur faire jouer un rôle distingué. J'indiquai à M. Bailly le moyen d'établir un rucher de mille paniers qui, l'année suivante, en auroient produit deux mille, et ainsi de suite progressivement, en donnant la manière certaine que je pratique, pour ne pas faire mourir les mouches; je lui indiquai aussi un terrain national dans le département de la Seine, propre à les recevoir; ce qui auroit procuré un travail aisé à des vieillards et à des enfans. En y recourant, on éviteroit aux premiers le malheur de mendier, et l'on

inspireroit aux seconds l'amour du travail, par le gain qu'ils en retireroient dans un âge où ils ne sont encore qu'à charge à leurs parens. Je lui démontrois la nécessité de protéger l'éducation de ces précieux insectes, pour économiser plus de trente millions que nous donnons tous les ans aux puissances du Nord, pour nous procurer la cire nécessaire à notre consommation. Je lui détaillois la manière de clarifier le miel que j'employois depuis bien des années à faire des confitures, des ratafias, et même pour prendre le café.

M. Bailly, ami zélé du bien public, accueillit mon mémoire, et me promit de mettre mes moyens en usage. Les événemens malheureux qui l'ont enlevé à ses amis et aux sciences, ne lui ont pas permis de s'en occuper. Nous touchions alors au moment d'une guerre redoutable; nous en sommes menacés

de même aujourd'hui. Ce fut cette circonstance qui m'avoit inspiré le désir de donner les moyens que j'employois, pour se passer du café et du sucre, et pourtant de ne point priver la classe malheureuse du peuple de ses jouissances.

La manière de clarifier le miel que M. Lowitz indique, peut être bonne; mais demande une combinaison de poids et de préparatifs que l'ouvrier n'a ni le temps, ni la patience d'entreprendre; il lui faut des moyens simples et faciles; il ne faut pas que la préparation lui cause assez d'embarras pour le dégoûter de l'entreprendre, et le priver du bien-être qu'il en retireroit.

Prenons un poids facile et commode pour tout le monde : une livre, par exemple; celui qui en voudra ou pourra clarifier davantage, saura faire le calcul du plus ou du moins de liquide à employer.

employer. Pour une livre de miel, vous mettrez une chopine d'eau ; il faudra le clarifier à petit feu, afin que toute la partie aqueuse se détache peu à peu de la partie sucrée. A mesure qu'il bouillira, vous aurez soin de l'écumer, et s'il bouilloit trop fort, vous y jeteriez la valeur d'une cuillerée d'eau, de temps en temps, évitant sur-tout d'en mettre trop souvent. Quand il sera tout à fait écumé, vous aurez soin d'avoir un charbon bien rouge ; vous le jeterez dans votre miel, en y ajoutant une mie de pain bien grillée, plutôt brûlée que pas assez rôtie ; vous laisserez le charbon et la mie de pain brûlée l'espace de quatre à cinq minutes, et vous les retirerez avec une écumoire, évitant d'y laisser la moindre parcelle de charbon ou de pain. Vous laisserez encore bouillir votre miel jusqu'à ce qu'il tienne aux doigts. Ceux qui voudront un degré de plus de perfection, le filtreront à travers un papier

gris, avant qu'il ait acquis sa dernière cuisson, et le remettront ensuite sur le feu. Il faut sur-tout éviter de le filtrer à travers une chausse de laine, parce qu'on en perd trop.

L'on ne sait pas assez apprécier les avantages du miel : il est bon pour les enfans, prolonge la vie des vieillards, et sert même seul à la nourriture.

Moyens de remplacer le Poivre et le Girofle.

Il est encore d'autres denrées coloniales dont nous nous sommes fait des besoins presque indispensables ; par exemple, le poivre et le girofle. Un ragoût n'est bon ou ne peut être bon qu'autant qu'il est épicé. Le poivre, qu'on achète en poudre, n'est jamais pur ; les marchands y mêlent des drogues, souvent les premières venues : heureux si

elles ne sont point malfaisantes! L'on peut avec du soin se procurer une plante qui supplée le poivre, en a la force et le goût. Prenez du poivre-long, ou piment, quand il sera bien rouge; épluchez-le avec soin, et coupez-le par morceaux pour faciliter la dessiccation, qu'il faut qu'il acquière; puis mettez-le dans un four tiède à plusieurs reprises; ensuite, vous le pilez et le tamisez; il a la force et le goût du meilleur poivre. Je le répète, une maîtresse de maison doit apporter tous ses soins à se procurer généralement tout ce qu'elle consomme dans sa maison, et sur-tout elle doit le faire venir dans sa terre, si elle habite la campagne.

Le girofle est aussi très-facile à remplacer. Vous avez des œillets, dits *œillets à ratafia;* aussitôt qu'ils sont fleuris, vous les cueillez et les épluchez; vous avez soin de les faire sécher à l'ombre, dans une chambre, où ils ne

soient point frappés de l'air, qui absorberait leur odeur. Quand ils sont bien séchés, vous les enfermez dans des boîtes ou des sacs de papier ; et lorsque vous voulez vous en servir, vous en faites un petit bouquet que vous mettez dans le ragoût ou le pot au feu ; cela donne absolument le goût de girofle.

Moyens de remplacer le Thé.

INDIQUER ce qui est utile, donner des moyens de s'en servir, et sur-tout venir par-là au secours de la classe peu fortunée, pour lui procurer les mêmes jouissances qu'à la classe opulente, est un devoir que doit s'imposer et que s'impose avec plaisir tout être qui a été assez heureux pour faire des découvertes ou des expériences dont les résultats ont été satisfaisans.

Depuis quelque temps, en France,

on a contracté l'habitude de prendre du thé. Est-ce par imitation? Est-ce par besoin? Je ne m'occuperai point à résoudre ces deux questions; je me contenterai d'indiquer une plante très-commune qui peut le remplacer avec avantage, et qui, d'après le dire de médecins distingués, peut même être beaucoup plus utile pour la santé.

Cette plante, c'est la *petite sauge* de jardin; elle est généralement connue sous ce nom. Pour l'employer, il ne faut que la préparer de manière à lui ôter le goût aromatique et âcre, qui la rend désagréable et lui fait préférer le thé.

J'ai remarqué que la sauge exposée au midi est meilleure que celle qui pousse à l'ombre. Si la chaleur s'oppose à ce qu'elle ait une pousse moins abondante, elle n'en est pas moins préférable à l'autre, et la qualité compense la quantité.

La préparation pour lui ôter son goût

désagréable, est extrêmement simple et facile; d'abord, on détache avec soin les feuilles de la branche; il faut n'employer absolument que les feuilles, parce que la branche ne perd point son âcreté; puis on met ces feuilles au four, après que le pain en est retiré; il faut seulement qu'elles acquièrent un degré de sécheresse qui permette qu'on les entasse dans des boîtes, sans craindre que l'humidité les corrompe, mais il ne faut pas les faire griller.

Quand on veut en faire une boisson, on jette la première infusion et on se sert de la seconde, qui alors a un parfum fort agréable. Mêlée avec du lait, cette infusion est excellente; elle peut être utile aux enfans et aux vieillards.

Poulets Hâtifs.

Si une maîtresse de maison rurale a

de l'aisance, elle peut se donner l'agrément d'avoir des primeurs. Si elle est obligée de calculer tous les bénéfices pour subvenir aux dépenses de sa maison, elle doit encore avoir des primeurs en tout genre, parce que les primeurs sont toujours d'un grand produit, et que l'homme opulent, pour satisfaire sa sensualité ou son orgueil, ne calcule pas la dépense ; elle doit donc se procurer des poulets hâtifs, qu'on nomme *poulets de Pâques*. Il lui sera facile d'en avoir avec du soin et de la prévoyance ; elle sera en état de vendre, dès le mois de ventôse (mars), une quarantaine de paires de poulets. A cette époque, la paire de poulets vaut au moins quatre francs ; quelquefois, et cela, selon la rareté, ils valent jusqu'à six francs la paire, ce qui lui produit, pour les quarante paires, dans le temps où l'agriculture est morte, une somme de deux cent quarante francs, sans qu'elle ait fait

aucun frais, que de quelques paillassons.

Dans une maison rurale un peu forte, il y a un colombier; cela est indispensable. Dans les premiers jours d'octobre, vous prenez une quarantaine de paires de pigeons, que vous mettez dans un grenier exposé au midi; vous bouchez toutes les issues qui pourroient introduire l'air froid, et vous leur donnez à manger de la vesce et du sarrazin, avec force sel; cela les échauffe, et la température de leur demeure étant la même que celle du printemps, ils entrent en amour et pondent. Vous avez soin de substituer des œufs de poules à la place des leurs, et sur-tout vous remarquez bien le jour où vous les mettez couver, afin d'ôter les poulets aussitôt qu'ils seront éclos, la pigeonne dégorgeant à ses petits, ce qui occasionneroit la mort des poulets, dont la structure du bec ne permet pas ce mode de nourriture. Dans le même moment où vous

mettez vos pigeons couver, vous prenez deux dindes mères que vous enfermez dans l'étable, et à qui vous donnez une nourriture échauffante, (comme aux poules que vous voulez faire pondre l'hiver) afin d'accélérer leur ponte; quand ces deux poules d'Inde auront fini de pondre, vous les énivrerez aussitôt que vos poulets seront éclos, et leur mettrez les poussins sous les ailes; elles les mèneront et les élèveront comme si elle les avoient couvés.

En 1776, après avoir essayé dans des fours, dans de l'eau chaude, pour avoir des premiers poulets; après avoir cuit ou noyé ainsi près d'un millier d'œufs, je m'avisai de faire couver une paire de pigeons, qui me donnèrent deux poulets au bout de vingt-un jours; je n'en sauvai qu'un, parce que la pigeonne lui avoit dégorgé à manger et retourné le bec; j'élevai l'autre dans ma poitrine les premiers jours; après quoi, je le

laissai courir. L'année suivante, j'arrangeai un grenier tel que je viens de le décrire: j'y mis cinquante paires de pigeons, qui m'amenèrent trente-quatre paires de poulets. Quelques œufs se trouvèrent *clairs ;* aussitôt que mes poulets furent éclos, je les mis sous les ailes de mes dindes, qui les soignèrent parfaitement. Le 14 de mars, mes poulets étoient aussi forts que ceux qui étoient nés au mois d'août, qu'on nomme des *derniers poulets*, et qu'on vend quelquefois pour des jeunes; mais ceux qui s'y connoissent ne se trompent point à leur âge, quelque ruse qu'on employe.

Avec ces poulets, on peut encore faire ce qu'on nomme des *coqs vierges de Normandie*, qui sont toujours recherchés. Les personnes habituées à se procurer les choses sensuelles, savent qu'un pâté de trois *coqs vierges* de Caen, coûte quarante et cinquante fr. rendu à Paris; il est donc de l'avantage

d'une fermière d'engraisser des *coqs vierges* et de les vendre pour tels. Le prix qu'elle en retirera lui prouvera qu'avec des soins on peut se procurer de l'aisance. Si ses facultés ne lui laissent pas la possibilité de les consommer dans sa famille ; le bénéfice est si sûr qu'elle ne négligera pas de s'en procurer.

Rien n'est aussi facile ; il ne faut que des soins, je le répète, des soins et de l'industrie à la campagne, et l'on peut avoir l'aisance réservée à la richesse.

Lorsque vos poulets ont marqué, c'est-à-dire, quand la crête leur pousse, vous les séparez des poulettes, et leur donnez une nourriture composée de pâte de farine de sarrazin ; puis vous vous procurez, chez les épiciers, des épluchures de riz ; vous ne leur donnez à boire que du lait coupé avec de l'eau ; vous pétrissez leur pâtée avec du lait, et vous n'oubliez pas d'y mettre du sel ; le riz peut être suppléé par du petit blé

mondé. Depuis un an, quelques cultivateurs se sont procuré du *blé d'Egypte*, qui par sa forme est très-curieux, mais qui est d'autant plus avantageux, qu'il peut remplacer le riz; il en a le moelleux et le goût. En le faisant monder avec soin, les petits grains seront très-propres à engraisser des coqs vierges. J'engage les propriétaires de maison rurale à se procurer de ce blé; il vient aussi bien que celui de France et peut suppléer le riz, qui vaut quelquefois seize et dix-huit sous la livre. Trois ou quatre perches de ce blé suffisent pour une maison considérable. Il ne faut pas le semer comme le blé ordinaire; ses tuyaux sont trop forts pour cela; il faut qu'il soit planté à six pouces de distance. J'en ai vu cette année trois grains produire vingt-sept épis; sa forme est belle et majestueuse; ses pampres sont trois fois plus larges que celles du blé de France; son épi est long, formant par le haut une tige séparée, d'environ six lignes;

sept autres épis sortent au bas de la tige, et semblent étayer la tête; sa tige est aussi forte que celle d'un petit roseau; elle l'est beaucoup plus du pied et va en diminuant graduellement jusqu'à l'épi; les tuyaux sont pleins d'une moelle semblable à celle du sureau. En séchant, elle prend une consistance trop forte pour que les bestiaux la mangent; mais je crois qu'elle seroit propre à l'empaillage des chaises, et qu'elle seroit même beaucoup plus solide; elle est comme la paille de seigle, susceptible de prendre la teinture; j'ai éprouvé qu'elle acquéroit de la flexibilité dans l'eau, et qu'elle devenoit très-maniable. Je me suis convaincue de la bonté de ce grain; les cultivateurs devroient s'en procurer autant que possible: j'en ai planté cette année; j'en offre la récolte prochaine aux amateurs de l'agriculture. L'agriculture est, à mon gré, le plaisir le plus pur, et celui qui ne cause aucun remords. Le seul endroit où l'hom-

me peut être heureux, est celui où il trouve l'indépendance et la paix. Il rencontre ces deux avantages à la campagne ; c'est là seulement qu'on peut faire le voyage de la vie agréablement.

Quand on habite la campagne, et qu'on a du goût pour l'agriculture, c'est un plaisir de faire des expériences. Souvent on échoue dans ses entreprises, mais souvent aussi vous découvrez des choses utiles, et tout à fait étrangères aux résultats que vous attendiez. C'est ce qui m'est arrivé dernièrement : je cherchois une chose et j'en ai trouvé une autre.

J'ai fait le détail des avantages de la culture du grand tournesol ou *soleil* : je vais rendre compte d'un autre parti qu'on en peut encore tirer. Il procure une teinture *mordorée*, fort agréable. Il y a de deux sortes de *soleils*, celui qu'on nomme *blond*, parce que ses grains sont d'un gris pâle ; et celui qu'on nomme

brun, parce que ses grains sont d'un brun foncé. C'est ce dernier qui est propre à la teinture. Vous pilez les grains dans un mortier; vous les mettez après cela sur le feu, avec une petite quantité d'eau, et vous mouillez à mesure que votre pâte s'épaissit; quand vous la croyez suffisamment cuite, et quand pressant avec votre spatule, vous ne tirez plus de couleur de votre pâte, vous la retirez du feu, la passez dans une passoire dont les trous soient assez grands pour que tout votre liquide sorte sans effort; après quoi, vous prenez de l'alun, (la quantité proportionnée à la quantité de liquide) et vous le faites fondre dans votre eau de teinture. Vous prenez ensuite une boule de bleu, ou du bleu ordinaire, que vous exprimez dedans, beaucoup plus foncé que pour mettre du linge au bleu; par ce procédé, vous obtiendrez une teinture *mordorée*, très-jolie, et qui n'a pas le brun de teinture ordinaire; elle n'a pas non plus

comme la teinture des boules de bleu qu'on achète, le désagrément de pâlir, et l'on n'est pas forcé de reteindre toutes les fois qu'on la blanchit. C'est là une teinture dont la maîtresse d'une maison rurale peut se servir pour teindre ses meubles ou les habillemens de ses enfans.

Il en est encore une autre assez agréable, et qui se trouve de même à la campagne : vous pilez des graines de sureau ; vous les exprimez bien dans un linge ou tamis ; ensuite, vous mettez dans de l'eau d'alun la liqueur que vous avez extraite ; cela fait une teinture rouge, telle que les femmes de campagne la portent sur leurs jupons.

J'en ai fait cette année une espèce d'encre pour enluminer des fleurs ; j'y ai ajouté un peu de sucre pour la rendre indélébile, et j'ai parfaitement réussi.

Je donne ces détails, moins pour les gens de la ville que pour les habitans de la campagne, et pour leur prouver que

tout est de ressource, et que tout peut servir, soit à l'utile, soit à l'agréable; qu'il ne s'agit que de savoir employer et mettre à profit les choses; et enfin pour prouver qu'une maîtresse de maison rurale, avec de l'intelligence et de l'activité, peut trouver chez elle et sur son sol, tout ce qui est nécessaire à la vie et au luxe.

Cette dernière teinture, en vieillissant, prend aussi une teinte de lilas. A l'instant où j'écris, je viens d'en faire l'essai sur de la mousseline; elle produit une teinture lilas, fort jolie. Il faut observer de ne pas prendre la graine trop mûre, parce que la teinture qu'elle donne alors se passe facilement, et ne produit pas des résultats aussi agréables. La graine de sureau est préférable à tous égards au bois d'Inde qu'on emploie; elle produit aussi un lilas clair, en mettant dans la liqueur une légère teinte provenant des boules rouges qu'on vend actuellement.

Blé de Turquie ou Maïs.

Le blé de Turquie est peu cultivé dans ces pays, et c'est un tort des cultivateurs. Ses feuilles sont très-abondantes, et très-profitables pour donner à manger aux vaches; son grain est le meilleur qu'on puisse employer pour engraisser les dindons et les canards, même les cochons, si l'on en avoit assez pour leur en donner; mais ce n'est pas les seuls avantages qu'on peut retirer de cette plante.

MM. Parmentier et Bomare qui ont obtenu des résultats avantageux de presque toutes les plantes qu'ils ont étudiées, avoient extrait du sucre de la tige du blé de Turquie. En effet, sa moelle est très-sucrée; il m'est arrivé d'en mettre dans le raisiné que je compose pour mes abeilles, et d'y trouver un degré de sucre plus considérable qu'à celui dans lequel je n'en avois pas mis.

Cette année, voulant me convaincre de l'utilité de cette plante, j'ai pris le montant qui avoisine l'épi, parce que j'ai remarqué que c'est à cet endroit que réside la partie sucrée ; je l'ai coupé par morceau, et je l'ai mis sur un feu très-doux ; à mesure qu'il suoit dans la poêle, je l'arrosois avec de l'eau de temps en temps, puis je l'ai bien exprimé, et j'en ai retiré une liqueur aussi sucrée que l'eau dans laquelle on a mis un bon morceau de sucre ; j'ai fait refroidir cette eau, et l'ai mêlée à du jus de groseille ; cela m'a produit de l'eau de groseille assez sucrée pour n'être pas obligée d'y ajouter ni sirop, ni sucre. Je me propose, l'année prochaine, d'en faire davantage, et de lui donner un degré de cuisson qui lui fasse prendre la consistance de sirop ; alors il seroit peut-être possible de s'en servir pour faire des compottes, des infusions de thé ou de toute autre bois-

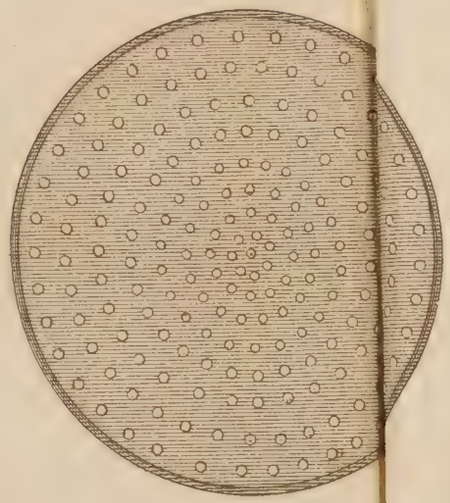
son, qui exigent qu'on y ajoute une partie sucrée.

Manière de faire le vin.

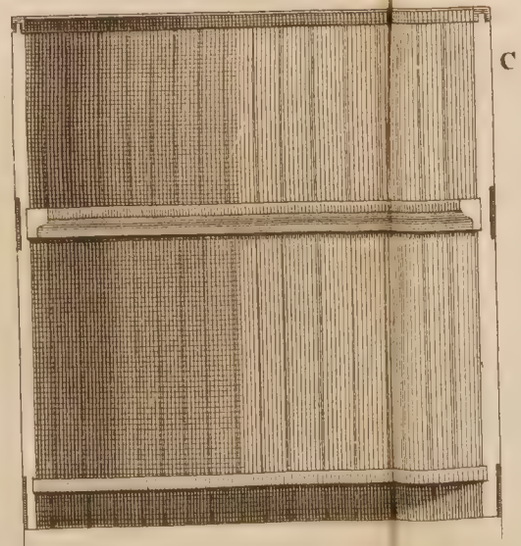
Depuis long-temps on dit en allant voir les habitans de la campagne : *Dieu nous préserve du vin du crû !* Il m'est cependant arrivé de donner du vin de *mon crû*, et de le voir préféré à celui d'un sol beaucoup plus en réputation. On dit aussi : *la manière de faire les choses les rend meilleures.* Il faut raisonner ses actions, essayer, puis essayer à faire mieux, et ne pas écouter le paresseux qui se persuade que le mieux est l'ennemi du bien.

Depuis long-temps j'ai étudié, combiné la manière de faire mon vin. L'année dernière, j'en fis de très-bon ; cette année j'ai renchéri sur ma manière, et j'ai réussi à le faire encore meilleur qu'à la vendange dernière.

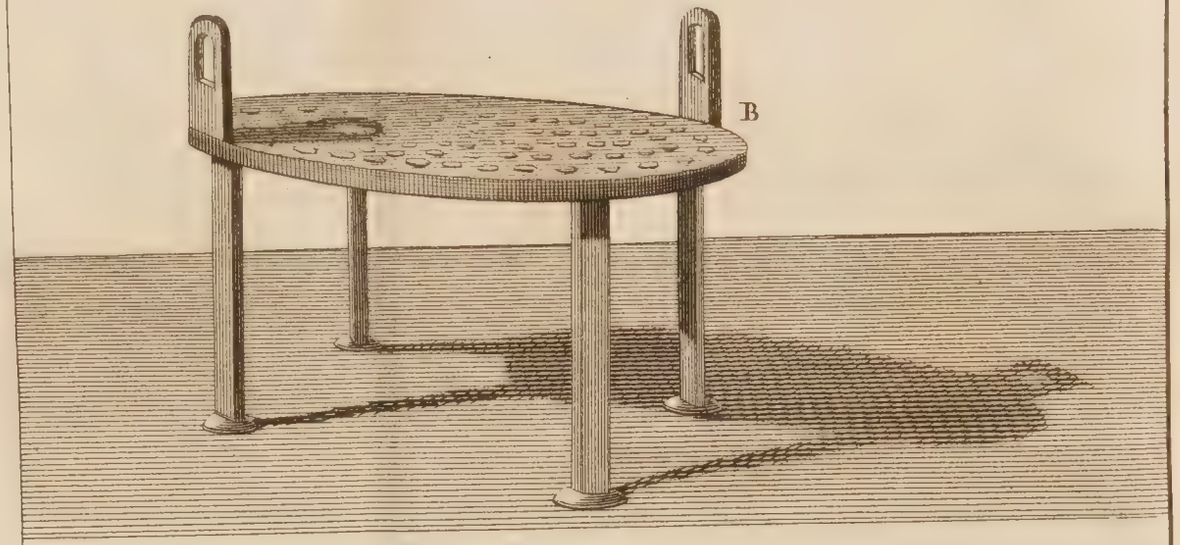
Mes vignes sont à Brie même. Qui ne



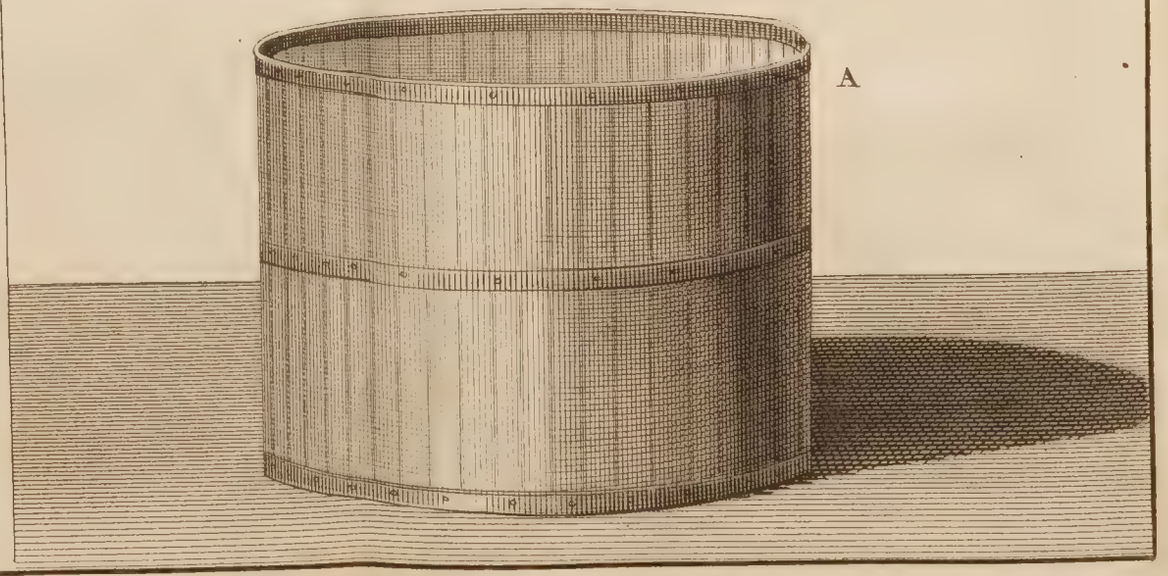
D



C



B



A

connoît pas la réputation faite par Boileau au vin de Brie, qui, dit-on, *fait danser les chèvres?* Cependant mon vin *de Brie* a été goûté par des *gourmets* et trouvé délicieux. Des vignerons, qui sont dans l'usage de débiter leur vin après les vendanges, m'en ont offert un louis de plus par pièce, que de ceux qu'ils achètent dans les cantons les plus renommés du canton de Brie. La dépense que je fais pour lui donner ce degré de bonté qui le fait préférer, ne monte pas à beaucoup près à la somme de vingt-quatre francs.

Il ne faut jamais se presser de faire ses vendanges, la maturité du raisin contribuant beaucoup à la bonté du vin. A mesure que vous cueillez votre raisin, vous le mettez dans la cuve qui est fermée à moitié avec une espèce de fouloir dont je donnerai la description dans la planche ci-jointe (1).

(1) *A.* Tonneau vu dans son entier. Le cercle du milieu marque l'endroit où il faut que le

Quand tout votre raisin est cueilli, et qu'il est tombé au fond de la cuve, vous le faites fouler pendant quatre jours soir et matin ; le quatrième jour vous jetez dans votre cuve trois livres de cassonade brute, pour une pièce et demie de vin, et progressivement pour une plus grande quantité. Cela le met en fermentation et fait monter le marc : ce qui contribue encore à le faire fermenter, c'est la nécessité où vous êtes de tirer la liqueur, pour parvenir à fouler les grains dépouillés de leur rafle, et qui, sans cette précaution, surnageroient sans s'écraser,

fouloir soit placé, et où l'on y doit déposer les grappes.

B. Fouloir qu'on introduit dans le tonneau, et sur lequel doit *piétiner* celui qui foule le vin ; par ce piétinement le jus tombe dans la cuve, et se trouve débarrassé des rafles qui donnent de l'amertume.

C. Le tonneau vu de côté.

D. Le fouloir vu de face.

et conséquemment conserveroit une partie du jus. Lorsque votre vin commence à bouillir, vous en tirez deux ou trois seaux, que vous reversez dans la cuve; cela contribue encore à le faire fermenter, parce que ce versement remue le vin.

Avant que votre vin ait tout à fait fini de bouillir, vous le tirez à clair et l'entonnez, pas tout à fait plein, et vous le bondonnez fortement, il bout de nouveau dans le tonneau, et l'esprit ne s'évapore pas aussi facilement. Quand il a cessé de bouillir, vous prenez la quantité (du même vin) qu'il faut pour remplir entièrement le tonneau, vous le mettez sur le feu dans un chaudron avec une livre de sucre par pièce de vin, vous le laissez bouillir environ un demi-quart d'heure. Lorsque vous retirez votre chaudron du feu, vous y mêlez une pinte de bonne eau-de-vie, puis vous remplissez votre tonneau. Trois semaines ou un mois au plus après

vous mettez votre vin en bouteilles, et vous pouvez, en toute assurance, le donner pour du vin de deux feuilles, et dire que c'est de la petite Bourgogne. Avec cette préparation, il n'y a point de canton pour le vin, il est potable par-tout (1). Sans doute, quand Henri IV invitoit à boire de son bon vin de Surêne, on le faisoit mieux qu'aujourd'hui.

Piquette de Vendanges.

Lorsque vous avez foulé votre vin, et que vous en avez extrait tous les grains ou les marcs, vous l'entonnez dans un ou deux tonneaux, selon la quantité de vin que vous recueillez; puis vous emplissez votre tonneau jusqu'aux

(1) J.-J. Rousseau, dans sa description des vendanges de M. de Wolmar, dit qu'une économie industrieuse supplée à la diversité des terrains, et rassemble vingt climats en un seul.

trois-

trois quarts ; ensuite vous y mettez un quart de genièvre de l'année, avec une livre de cassonade ; puis vous le bondonnez fortement. Cette piquette fermente à un point qu'il est quelquefois nécessaire de la surveiller comme le vin. Si vous voulez lui donner une couleur plus foncée et un goût plus spiritueux, vous jeterez dedans le marc de votre cassis, après en avoir tiré l'eau-de-vie dans laquelle il aura infusé.

J'ai omis à l'article *ratafia* de donner la manière la plus simple de faire de bon *ratafia de cassis* ; je m'empresse de réparer cette omission.

Vous prenez une livre et demie de graines de cassis, que vous mettez tout uniment infuser dans deux pintes de bonne eau-de-vie pendant une couple de mois ou plus si vous voulez ; il est même de votre intérêt de le laisser jusqu'aux vendanges, afin de donner un degré de force de plus à votre piquette ;

vous sucrez votre cassis de la même manière que les autres ratafias.

J'ai indiqué dans le commencement de ce recueil, une boisson composée, qui est très-bonne pour les ouvriers. L'été, lorsqu'elle a pris une certaine force, je ne bois jamais guères autre chose ; elle dure jusqu'aux vendanges, en ayant la précaution de l'alimenter d'épluchures de poires, de pommes, de rafles de raisins, de noyaux de fruits, etc. Mais comme tout prend fin, il vient un temps où, à force d'y mettre de l'eau, elle n'a presque plus de saveur ; alors, pour lui en redonner, vous avez soin de mettre vos rafles de raisins de côté ; puis vous les entonnez dans la pièce qui vous à servi à faire votre boisson d'été ; vous y ajoutez un quart de genièvre et une livre de miel, cela lui redonne une force étonnante. Si elle est garantie de la gelée, elle peut vous servir une partie de l'hiver, et donner le temps à votre piquette de

vendanges, de prendre une force telle qu'on la prendra pour du petit vin, etc.

Ces boissons composées, ainsi que le vin du pauvre que j'indiquerai, doivent attirer toute l'attention de la maîtresse d'une maison rurale : cela lui économisera beaucoup d'argent ; elle prouvera à ses domestiques et à ses ouvriers qu'elle s'occupe de leur bien-être. Il faut aussi qu'elle se persuade que, ne pouvant tout faire elle-même, et étant forcée d'avoir recours à des mercénaires, elle doit les traiter avec bonté, et ne laisser échapper aucune des occasions qui pourront les convaincre qu'elle apporte tous ses soins à alléger leur sort. Les services de l'attachement et de la reconnoissance sont bien plus précieux que ceux qu'on ne doit qu'à l'espoir d'une forte récompense. Il est tel fermier, qui, si sa ferme brûloit en même-temps que celle de son voisin, verroit tout son bien consumé par le feu, tan-

dis que l'autre seroit secouru avec zèle. Dans les malheurs on connoît ses amis et ses ennemis.

Il est encore des plantes nécessaires dans une maison rurale, et que la maîtresse ne doit pas négliger d'avoir, telles que la guimauve, le bouillon blanc, la fumeterre, le sang de dragon, la racine de patience, la bourache, la chicorée, le fraisier. Souvent, loin des secours prompts, le manque de ces plantes est quelquefois funeste à la santé. Il est aussi très-essentiel de faire sécher des fleurs de violettes, d'orties blanches, de pas-d'âne, de chicorée sauvage; il faut aussi conserver des têtes de pavots simples. Toutes ces choses sont nécessaires, et quelquefois le temps qu'on met à les aller chercher, pour peu qu'on soit éloigné, est très-préjudiciable à la santé. Une maîtresse de maison rurale ne doit pas négliger non plus de se munir d'une petite pharma-

cie ; mais, pour cela, elle doit consulter les gens de l'art, afin de connoître les drogues dont la bonté ne s'altère point pendant tout le temps qu'on les garde ; enfin il faut qu'une femme à la tête de sa maison, soit continuellement en surveillance, soit pour les commodités de la vie, soit pour améliorer son sort et celui de sa famille, soit enfin pour se procurer tout ce qui peut rendre la santé ou diminuer les maux attachés à la foible humanité.

Depuis l'année 1775, je fais mon étude particulière de l'agriculture et de l'économie domestique ; long-temps j'ai fait valoir une ferme assez considérable ; toujours j'ai fait en sorte de me procurer toutes les choses que je viens de décrire, et j'ai souvent fait l'expérience qu'un peu de prévoyance pouvoit parer à de grands maux. Je suis dans l'âge où les femmes qui ne se sont point fait des plaisirs et des occupations agréa-

bles, sont livrées à l'ennui, et succombent quelquefois au chagrin de vieillir. Je n'ai pas le temps d'y penser; mes jours s'écoulent dans la paix; j'ai quelquefois le bonheur d'être utile à mes voisins, à mes amis; cette douce jouissance est préférable aux plaisirs bruyans des cercles nombreux. Je ne prétends point pourtant bannir la joie, et conseiller à une maîtresse de maison d'affecter ou de s'armer d'une retenue qui chasse les plaisirs honnêtes de chez elle; au contraire, il faut qu'elle engage, qu'elle force même à l'imiter, par cette aménité et cette gaieté qui sont toujours les compagnes de la paix intérieure. Il faut que son époux, ses enfans, ne se trouvent nulle part aussi bien que chez elle, que ses amis en la quittant forment le vœu de revenir bientôt; elle peut, en s'occupant de tous les travaux dont je viens de faire le détail, trouver encore des instans pour se livrer à la société

et à l'éducation de ses enfans, si elle est assez heureuse pour être mère, en s'habituant de bonne heure aux soins de sa maison. Je le répète, elle coulera des jours purs et sereins; jamais le remords ne flétrira son cœur; ses derniers momens seront calmes, la paix et le bonheur l'accompagneront sans cesse, sa mémoire sera chérie de ses enfans, de ses amis, et les larmes de la reconnoissance arroseront son tombeau.

CONFITURES. – RATAFIAS. – MANIÈRE DE CONSERVER LES PROVISIONS DOMESTIQUES EN TOUT GENRE.

Moyen de faire des Confitures avec économie, et de les préparer de manière qu'elles puissent se conserver plusieurs années fraîches et sans se candir.

LA groseille est la première confiture que l'on fasse, la cerise propre à cet usage mûrissant plus tard.

Il faut avoir soin que les groseilles soient bien mûres; il faut aussi prendre un peu plus de moitié de blanches, parce qu'elles sont plus douces et plus juteuses.

Sur quarante livres de groseilles, il faut ajouter au moins trois livres de

framboises ; et des blanches, si cela est possible, parce qu'elles ont plus de parfum. Vous égrenez vos groseilles et vos framboises, avec la précaution de ne point perdre le jus.

Lorsqu'elles sont égrenées, vous les pesez pour régler la quantité de sucre ; puis vous les mettez dans une bassine, sans une goutte d'eau. Quand votre fruit aura jeté cinq à six bouillons, vous passerez le jus, soit dans un tamis, soit dans un linge neuf, ou qui n'ait servi à aucun usage qui pourroit lui avoir laissé un mauvais goût.

Si vous avez eu quarante livres de fruit, vous prendrez dix-huit livres de sucre ou de cassonade. Si c'est du sucre, il est absolument inutile de le clarifier ; si c'est de la cassonade, et qu'elle n'ait aucun mauvais goût, vous pourrez aussi vous dispenser de la clarifier, et la mettrez tout uniment dans le jus, la confiture de groseilles étant

une de celles qu'il faut écumer, même quand on la feroit avec du sucre; elle rejette absolument tout ce qui n'est pas pur, jusqu'à la moindre ordure qui se trouve dans le jus, lorsqu'il est en ébullition.

Il faut avoir soin de faire la confiture à grand feu. Quand elle a été bien écumée, et qu'elle commence à perler, c'est-à-dire, qu'elle forme de petites boules qui s'amoncèlent, elle est assez cuite. Pour vous en assurer plus positivement, vous mettrez un peu de jus dans une cuiller ou dans tout autre vase, et vous l'exposerez au froid. S'il se congèle ou se fige, vous pouvez ôter votre confiture; elle est assez cuite.

Si vous vous servez de cassonade pour votre confiture, et qu'elle ait besoin d'être clarifiée, vous la mettrez sur un feu modéré avec le moins d'eau possible, et ajouterez l'eau par demi-

cuillereé, à mesure qu'elle bouillira, et vous l'écumerez avec soin. Quand elle cessera de jeter de l'écume, vous jeterez dedans une poignée des feuilles du fruit que vous faites cuire; ce qui la remettra en ébullition. Alors vous ôterez ces feuilles, et mêlerez votre jus avec ce sirop, et ferez cuire le tout de la manière que je viens de détailler.

Il est encore une autre manière de faire ces confitures avec du miel, et la clarification en est différente; ce sera l'objet d'un mémoire plus détaillé.

Confiture de Cerises.

Elle est plus longue à faire que celle de groseilles. Vous prenez la quantité de cerises que vous voulez employer; et, avec une aiguille, vous ôtez tous les noyaux, en ayant la précaution de mettre dessous un vase qui

puisse recevoir le jus. Quand cette opération est faite, vous pesez votre fruit; et, si vous en avez quarante livres, vous mettez quinze livres de sucre ou de cassonade, sans avoir besoin de les clarifier, à moins, ainsi que je l'ai dit plus haut, que votre cassonade n'ait un mauvais goût; alors, vous la clarifiez, comme je viens de l'expliquer pour la groseille, et en employant des feuilles de cerisier, puisque ce sont des cerises que vous faites cuire. Vous ajouterez environ deux pintes de jus de groseilles, pour ôter le goût trop doucereux de vos cerises, et former la gelée. La cerise est moins longue à cuire que la groseille; il faut aussi la faire à grand feu, parce que, si elle languit, elle noircira. Vous essayerez de même dans un vase ou une cuiller, si le jus se coagule. Vous aurez soin de le remuer avec précaution, pour ne pas mettre votre cerise en marmelade.

Confiture d'Abricots.

Plus l'abricot sera mûr, moins vous aurez besoin de sucre. Vous couperez votre abricot par morceaux; et, après l'avoir pesé, vous mettez, toujours pour quarante livres de fruit, quatorze livres de sucre ou de cassonade; c'est-à-dire, un peu plus du tiers pesant du fruit. Vous clarifierez ou ne clarifierez pas votre cassonade, selon que je l'ai expliqué : pour le sucre, il est toujours inutile de le clarifier. Vous mettrez en même-temps le sucre, ou le sirop, si vous avez clarifié la cassonade, avec votre fruit, et le remuerez sans cesse, parce que cette espèce de confiture est susceptible, étant moins juteuse que les autres, de s'attacher à la bassine. Quand toute la partie humide sera évaporée, vous pouvez la retirer du feu;

elle sera suffisamment cuite. Vous aurez soin de casser les noyaux, d'en jeter les amandes dans de l'eau bouillante, afin de pouvoir les dépouiller de leur peau ; et un peu avant de retirer votre marmelade de dessus le feu, vous jeterez ces amandes dedans, et les remuerez bien, pour que chaque pot puisse en avoir. Vous ne perdrez point le bois des noyaux; j'indiquerai plus loin l'usage qu'on en peut faire.

Confiture de Prunes-de-Mirabelle.

Vous prendrez environ dix livres de prunes-de-mirabelle, dont vous retirerez les noyaux, et les mettrez cuire dans la bassine pendant environ un quart-d'heure; puis vous passerez ce fruit, comme je l'ai dit pour la groseille. Vous conserverez ce jus, et éplucherez la quantité d'autres prunes que vous

voudrez employer. Ensuite, vous mêlerez les prunes crues avec ce jus, après avoir toujours pris la précaution de peser votre fruit pour régler la quantité du sucre. La confiture de prunes-de-mirabelle exige au plus un quarteron de sucre par livre de fruit. Elle se cuit de la même manière que l'abricot; mais elle exige un degré de cuisson de plus, parce qu'elle est plus juteuse que l'abricot, qui est au contraire pâteux. Vous pouvez employer, comme pour les autres confitures, de la cassonade clarifiée ou non clarifiée, selon que vous la croirez plus ou moins pure.

Confiture de Prunes de Reine-Claude.

Il faut toujours choisir son fruit très-mûr, et faire en sorte qu'il soit produit par des arbres à *plein vent.* Vous prenez, comme pour la mirabelle,

une quantité, que vous faites cuire séparément. Cette confiture se fait absolument de même, et n'exige pas plus de sucre : elle demande cependant encore un degré de plus de cuisson.

Confiture de Prunes de Reine-Claude e tières.

Vous prenez les plus belles prunes des arbres à plein vent que vous trouverez : il faut leur conserver la queue et les noyaux, et prendre garde de les effleurer. Vous aurez soin d'en faire cuire, que vous passerez. Pour cette confiture, il faut un peu plus d'un quarteron de sucre par livre. Vous mettrez un chaudron d'eau sur le feu ; quand l'eau bouillira, vous tremperez vos prunes une à une dans l'eau toujours bouillante, ayant grand soin de ne les faire tremper qu'une fois seulement, pour

attendrir la chair, et qu'elle puisse s'imprégner du sucre. Vous les mettrez sécher sur un tamis, puis vous ferez votre sirop. Quand il commencera à perler, vous y mettrez vos prunes, non l'une sur l'autre; il faut qu'elles emplissent la bassine, mais qu'elles ne puissent point se toucher assez pour se mettre en marmelade. Quand vous jugerez qu'elles seront assez cuites, vous les retirerez du sirop, et les mettrez dans des pots; puis vous ajouterez à votre sirop encore environ une livre et demie ou deux livres de sucre (ou de cassonade); vous jeterez, en même-temps, le jus de prune que vous aurez exprimé avant. Vous le ferez cuire jusqu'à ce qu'il s'épaississe, et en remplirez les pots qui contiennent vos prunes entières.

Confiture de Raisin (1).

Vous égrenez votre raisin, et le mettez dans la bassine, sans une goutte d'eau; vous le faites bien cuire, et le passez de même que la groseille. Si votre raisin est bien mûr, vous ne mettrez pas un quarteron de sucre par livre. Il faut avoir soin de prendre du sucre, ou de la cassonade un peu belle; cette confiture ne supportant d'autre liquide, que celle du jus du raisin, la moindre goutte d'eau l'empêche de se tourner en gelée : elle s'écume comme la groseille; son écume fait une boisson excellente, et très-rafraîchissante.

L'on juge du degré de sa cuisson de

(1) Le raisin le meilleur pour cette confiture, est celui qu'on appelle vulgairement *raisin de vigne*. Le *chasselas* n'est jamais aussi bon. J'en ai souvent fait l'expérience.

la même manière que pour la groseille. Cette confiture doit être préférée à toutes les autres, pour les vieillards et les enfans.

Confiture de Raisin muscat en grains, même de celui qui n'est pas bien mûr.

Il faut une assez grande patience pour faire cette confiture; mais aussi elle peut se servir sur les tables où le luxe règne.

Avec des aiguilles fines, vous ôtez tous les pépins, et vous conservez soigneusement le jus, en prenant le plus de précaution possible pour que le grain reste en son entier. Vous faites bouillir environ dix ou douze livres de raisin, dont vous exprimez le jus. Vous prenez un quarteron de sucre par livre de raisin; vous en faites un sirop, dans

lequel vous faites bouillir vos grains de raisin, jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur couleur verdâtre ; ensuite, vous les retirez du sirop avec une écumoire ; puis vous mettez dans ce sirop le jus que vous avez retiré du raisin que vous avez fait bouillir ; et sur un grand feu, vous le faites cuire, jusqu'à ce qu'il commence à former une gelée. Alors vous mettez dans cette gelée vos grains entiers, et les faites bouillir de nouveau, jusqu'à ce que votre jus soit en gelée parfaite ; ce qui doit être l'affaire d'un demi-quart d'heure au plus.

Cette confiture est agréable à l'œil, et flatte le goût ; c'est absolument le raisin muscat, à un degré parfait de maturité ; ce qui est un avantage pour les climats où ce raisin ne l'acquiert presque jamais.

Confiture de Verjus.

La confiture de verjus est la plus chère de toutes, en ce qu'elle exige livre de sucre pour livre de fruit. Lorsqu'on veut l'avoir en gelée, on la fait de la même manière que celle de raisin. Ceux qui voudront lui ôter l'acide qu'elle conserve toujours, malgré la quantité de sucre, mettront un peu de jus de raisins bien mûrs.

Verjus en grain.

Il se fait de la même manière que le raisin muscat, excepté qu'il faut cinq quarterons de sucre par livre de fruit.

J'ai essayé plusieurs fois de réduire cette quantité de sucre. L'expérience m'a démontré que cela étoit impossi-

ble. Il ne faut pas même attendre pour faire la confiture de verjus, que les gelées blanches aient passé dessus, ainsi que quelques personnes le pensent; le verjus a alors perdu de son goût de verjus, sans avoir acquis celui du bon raisin. La confiture n'a pas non plus un goût aussi agréable; elle est moins bonne que celle de raisin ordinaire, et coûte quatre fois davantage.

Confiture d'Epine-vinette.

C'est encore une confiture fort chère, par la quantité de sucre qu'elle exige. Il lui faut, ainsi qu'au verjus, une livre de sucre par livre de fruit. Quand vous avez épluché votre épine-vinette, vous la faites blanchir, ayant eu le soin de mettre dans l'eau deux citrons, coupés par tranches, que vous retirez avant de jeter votre épinette dedans.

Vous ne la laissez dans l'eau, que le temps qu'il faut pour lui ôter le trop d'acide que la quantité de sucre ne corrige pas; ensuite, vous la faites égoutter sur des tamis, jusqu'à ce qu'elle n'ait plus aucune humidité; puis vous la mettez dans votre sirop, et la faites bouillir, jusqu'à ce qu'elle tienne à l'écumoire assez de temps pour ne retomber dans le sirop qu'en commençant à se figer.

Groseilles dites *Groseilles de Bar.*

Il faut encore plus de patience que pour la confiture de raisin en grains, puisqu'il est nécessaire d'en retirer de même tous les pépins. Vous laissez le grain attaché à la grappe, et vous ne mêlez point la groseille rouge avec la blanche. Il faut, pour cette confiture, demi-livre de sucre ou de cassonade

par livre de fruit. Vous exprimez du jus de groseille, comme pour faire la gelée, toujours en séparant la blanche de la rouge, que vous mettez aussi dans des pots différens ; puis vous laissez bien sécher vos grappes, dépouillées de leurs pépins. Vous faites un sirop, dans lequel vous mettez vos grappes, et leur faites jeter deux ou trois gros bouillons ; ensuite, vous les retirez, et les mettez à l'instant dans de petits pots de verre, à-peu-près comme ceux où l'on sert les glaces. Vous remettez votre sirop et votre jus de groseille sur le feu ; vous les faites cuire jusqu'au degré de gelée ; après quoi, vous remplissez vos pots avec cette gelée, toujours, comme je l'ai dit, la blanche et la rouge séparées. Vous pouvez en assurance étiqueter vos pots : *Groseille de Bar ;* elle lui est parfaitement semblable, et coûte beaucoup moins cher.

Prunellet,

Prunellet, ou Confiture de la bonne Ménagère.

A la fin de l'automne, on récolte des prunes qui n'ont pas un goût fort agréable à manger, mais qui sont excellentes en confiture (1). Vous préparez ces fruits de la même manière que la mirabelle ou la reine-claude, à l'exception que vous ne passez pas le jus, comme pour les deux dernières. Vous les faites cuire sur un feu modéré; quand elles commencent à acquérir un degré de cuisson presque suffisant, vous jetez dans votre bassine, environ deux livres

(1) Cette prune est celle qu'on nomme *prune sauvageonne*. On en récolte aussi au mois de juin, ce sont les premières qui mûrissent. Ce n'est point avec celle-ci qu'on fait le prunellet, mais avec les tardives, qui ne sont bonnes qu'après les premières gelées blanches.

de cassonade, si vous avez vingt-cinq à trente livres de fruit. Puis, quand votre confiture est assez épaisse pour fatiguer la personne qui la retourne, vous la retirez du feu et la mettez dans des pots de grès, parce qu'elle n'a point encore acquis le degré de cuisson qui lui est nécessaire pour se conserver. Quand le pain est retiré du four, vous mettez ces pots de grès dedans, jusqu'au lendemain matin; vous pouvez, après cela, les conserver au moins deux ans. Lorsque vous voulez en servir sur la table, vous en retirez des pots de grès et en mettez dans des compotiers ou pots dits *pots de confiture*. Ce prunellet est excellent et est à fort bon marché; c'est une ressource pour la mère de famille qui veut procurer quelques douceurs à ses enfans.

Confiture de Poires de Messire-Jean.

Il faut peler les poires et les couper par quartier. Avec les pelures et le *cœur* des poires, vous composez un sirop, dans lequel il faut très-peu de sucre, parce que la poire de messire-jean est très-sucrée par sa nature. Pour augmenter la quantité de sirop, et que la poire puisse baigner dedans et cuire à son aise, vous prenez cinq à six livres de raisin, en exprimez le jus comme pour en faire une gelée; quand les pelures et cœurs de poires sont cuites, vous les retirez du sirop, y mettez le jus de raisin, puis vos quartiers de poires, avec la précaution de les remuer doucement pour qu'ils se conservent en entier. Quand ils ont pris une couleur *dorée*, ils sont suffisamment cuits; vous pouvez les retirer du feu.

C'est la confiture qui exige le plus de

temps pour acquérir son degré de cuisson. Il faut avoir la précaution de ne la mettre que sur un feu modéré, sans quoi elle prendroit promptement la couleur qui feroit croire à sa cuisson, mais elle ne seroit pas assez cuite, et ne se garderoit pas.

Gelée de Pommes.

Vous prenez deux cents pommes de reinettes tachées ou pas tachées, cela devient égal; vous les pelez, ôtez les pepins, puis vous les mettez cuire dans environ deux pintes et demie, trois pintes au plus d'eau; vous ajouterez deux écorces de citron, dont vous aurez ôté toute la chair, avec quatre clous de girofle. Quand vos pommes seront cuites, à-peu-près en compote liquide, vous les mettrez dans des chaussés ou linges bien propres; vous les sus-

pendrez sur des vases pour recevoir le jus qui en tombe; puis vous mettrez ce jus dans la bassine, avec trois livres de sucre (ou de cassonade) au plus, surtout si vos pommes sont bien mûres. Vous coupez les écorces de citron que vous avez fait cuire avec vos pommes, et lorsque votre gelée commence à prendre, vous les jetez dedans. Pour connoître si votre confiture est cuite, il faut faire l'essai indiqué pour les autres gelées; mais sur-tout ne quittez pas votre bassine, parce que cette confiture est susceptible, en deux ou trois bouillons de plus, de prendre un degré de cuisson qui la rend trop ferme. Cette confitu e, faite de la manière que j'indique, est aussi bonne, aussi agréable à l'œil que celle de Rouen; on y emploie beaucoup moins de sucre et jamais de corne de cerf. Alors on peut se flatter de manger réellement de la gelée de pommes.

Marmelade de Pommes.

Une bonne ménagère se garde bien de ne point conserver la chair des pommes, dont elle a exprimé le jus ; elle ajoute à cette chair déjà cuite, un cent d'autres pommes, qu'elle épluche, et fait cuire un peu, avant d'y mêler la chair de celles dont elle a exprimé le jus; elle y ajoutera une branche de canelle ; je dis une branche, afin d'expliquer qu'il faut l'ôter de la marmelade, et conséquemment pouvoir la retrouver. On mettra dans le tout environ une livre et demie de cassonade. Quand la marmelade sera bien cuite, on la mettra, comme le prunellet, dans des pots de grès, pour lui faire passer une nuit au four. Cette marmelade est excellente, et est encore très-saine pour les vieillards et les enfans.

Pate de différentes espèces.

Pâte d'Abricots.

Vous prenez deux cents abricots, que vous faites cuire dans une bassine. Quand ils sont bien fondus, vous passez le jus dans un tamis ou linge bien propre ; vous l'exprimez, mais pas assez pour faire sortir beaucoup de chair. Quand vous avez exprimé ce jus, vous le mettez dans votre bassine, avec deux livres de sucre ; vous le remuez sans cesse, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, et beaucoup plus que pour la marmelade ; puis vous préparez des papiers blancs, que vous couvrez de sucre en poudre ou de cassonade passée dans une passoire, pour qu'il n'y reste point de morceau, et que votre pâte puisse s'étaler bien

uniment sur le papier. Quand elle est sur le papier, vous la couvrez légèrement de sucre, puis la mettez au four, après le pain retiré, et l'y laissez jusqu'au lendemain matin; ensuite vous la serrez dans une boîte de sapin, en ayant soin de séparer les morceaux de pâte avec du papier, afin qu'ils ne s'attachent point ensemble. Cette pâte se coupe par morceau l'hiver, et se sert au dessert.

Pâte de Prunes.

Elle se fait de la même manière que celle d'abricots; mais elle exige un degré de plus de cuisson, parce que la prune est plus juteuse que l'abricot.

Pâte de Pommes.

Il faut exprimer le jus des pommes

de la même manière que pour faire la gelée ; y ajouter de même des citrons, mais ne pas en ôter la chair ; exprimez, au contraire, le jus du citron dans le jus du fruit ; puis vous mettrez le tout dans la bassine avec le sucre. Il faut, pour deux cents pommes dont on aura exprimé le jus, deux livres et demie de sucre. Laissez cuire ce jus beaucoup plus que pour faire de la gelée ; vous l'étendez ensuite de la même manière que les autres pâtes sur du papier, et la mettez au four. Vous pouvez en rouler en bâton pour mettre dans les bonbonnières. Cette pâte est excellente pour le rhume.

Pâte de Guimauve à la manière des dames de Morét, près de Fontainebleau.

Cette pâte est, à proprement parler,

ler, plutôt un remède contre le rhume qu'une pâte propre à servir pour les desserts d'hiver. Elle ne se fait jamais avec du sucre, ni de la cassonade, mais toujours avec du miel. Elle est très-facile à faire, et est d'une utilité reconnue ; elle provoque l'expectoration, peut se donner aux enfans sujets à la coqueluche, et aux vieillards incommodés de catarres. Vous prenez douze poignées de fleurs de guimauve, que vous aurez soin de cueillir par un temps sec, afin que l'humidité n'ait point absorbé l'odeur de la fleur. Vous prendrez quatre livres de miel, que vous clarifierez légèrement ; puis vous mettrez vos fleurs dans ce sirop, et les laisserez bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient bien amorties ; ensuite vous passerez le tout dans une chausse, ou linge propre ; vous remettrez le sirop sur le feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis un degré de consistance propre à être mis sur du pa-

pier, toujours couvert de cassonade ; enfin vous mettrez cette pâte deux fois de suite au four, et la serrerez au sec, comme les autres pâtes.

Les dames du couvent de Morêt en faisoient un commerce considérable ; les étrangers même en achetoient beaucoup.

VINAIGRES.

Vinaigre purement à l'Estragon.

Vous prenez deux poignées d'estragon, que vous épluchez, sans y laisser aucune branche ; puis vous le mettez, aussi frais que vous le pouvez, dans du vinaigre blanc, avec une demi-poignée de sel gris ; vous le laissez infuser pendant un mois. Après ce temps, vous pouvez vous en servir dans la salade. Il n'est point propre à mettre dans les sauces ; il y donne même un goût désagréable, à moins que ce ne soit dans des sauces piquantes, dites *sauces à l'estragon.*

Vinaigre surard à l'Estragon.

Vous le faites de la même manière

que le précédent, à l'exception que vous y ajoutez un peu moins d'un demi-litron de sureau. Les personnes qui n'ont point de répugnance pour l'ail, peuvent en mettre une gousse ou deux.

Vinaigre de Baume, Estragon et Surard.

Il se fait de la même manière que le précédent, en ajoutant une demi-poignée de feuilles de baume, et toujours de l'ail, lorsqu'on n'a point d'aversion pour elle.

Vinaigre de Propreté, ou *de Lavande.*

Ce vinaigre est si simple qu'on se refuseroit presque à l'indiquer, si l'on ne pensoit pas que bien des personnes qui habitent la campagne, peuvent s'en

servir utilement pour se garantir des insectes ou guérir promptement de leurs piqûres.

Vous prenez trois ou quatre poignées de fleurs de lavande, que vous mettez infuser dans le vinaigre, en y ajoutant une poignée de sel. Ce vinaigre mêlé avec de l'eau est excellent pour se laver le visage après s'être fait la barbe ; il guérit les gerçures, cicatrise les coupures du rasoir, et tient la peau fraîche; c'est un excellent astringent.

Lorsque vous habitez la campagne, il faut avoir soin, sur-tout le soir, de vous en parfumer les mains, afin de chasser les insectes ; et si vous en êtes piqué à quelqu'autre endroit, mettez-y une goutte de ce vinaigre, vous apaiserez la douleur, et empêcherez l'enflûre.

Vinaigre anti-putride et curatif.

Ce vinaigre doit fixer l'attention de toutes les femmes qui s'occupent de l'intérieur de leur maison, qui passent quelque temps à la campagne, qui sont exposées à avoir chez elles des maladies que la saison provoque, ou qui, mues par ce sentiment de compassion qui est plus particulièrement le partage de notre sexe, vont visiter leurs malheureux voisins atteints de ces maladies.

Ce vinaigre, en en aspergeant la chambre d'un malade, y répand un parfum qui réjouit ses esprits, chasse le mauvais air, et empêche la personne qui s'en est frottée, d'être, pour ainsi dire, asphyxiée par l'air épais, plus particulièrement encore à la campagne, où l'on a contracté la mauvaise habitude de ne point renouveler l'air de la chambre d'un malade.

L'on prend cinq à six pintes de bon vinaigre, (on ne sauroit trop en avoir,) que l'on met dans un pot de grés assez large pour contenir les plantes qui le composent. Ce sont : l'hysope, la sauge, le thym, la lavande, le baume, l'estragon, la pimprenelle. Vous prenez une poignée de chacune de ces plantes, vous y ajoutez deux têtes d'ail, deux poignées de sel gris, vingt grains de girofle, et la moitié d'une muscade. Vous fermez le pot hermétiquement, et le laissez ainsi couvert, pendant un mois, avant de vous en servir.

J'ai, bien des fois dans ma vie, été assez heureuse, pour, avec ce vinaigre et une boule de mars, faire une eau que j'appliquois sur des contusions graves ou même des déchiremens ; toujours les résultats ont rempli mon attente.

Cornichons.

Rien n'est plus agréable l'hiver que de manger des cornichons ; ils provoquent l'appétit, et réjouissent, si je puis le dire, les convives.

La manière la plus simple de les faire est toujours la meilleure. Depuis vingt ans j'en fais, et toujours les personnes qui en mangeoient chez moi me demandoient ma recette.

C'est une erreur et une peine de plus, au bout d'un mois d'infusion, de retirer les cornichons du vinaigre, et de le faire bouillir. Loin de lui donner de la force, comme on le prétend, on l'atténue. Qui est-ce qui n'est pas convaincu que le vinaigre en bouillant perd de son acide ? Cela est si vrai que, dans la cuisine, pour les sauces qui exigent qu'on en mette, ce n'est jamais

qu'au moment de les servir, qu'on l'emploie.

Vous choisissez des cornichons bien verts, et sur-tout de vrais cornichons. L'on vend de petits concombres qui se confisent aussi; mais ils ne sont jamais aussi bons, parce que leur chair est plus molle que celle du cornichon. Ils perdent d'ailleurs de leur verdure dans le vinaigre, et ne sont pas aussi agréables à l'œil.

Vous avez soin de mettre votre vinaigre dans un pot de grès, et à mesure que vous essuyez fortement vos cornichons avec un linge neuf, ou même avec une brosse, (je préfère l'*essuiement*,) vous les jetez dans le vinaigre; cette préparation est indispensable pour qu'ils s'imprègnent bien; autrement cette espèce de petite graine qui les enveloppe se resserre dans le vinaigre, et fait une sorte de pâte qui empêche les cornichons de s'infuser comme il faut. Quand on

es mange ils sont désagréables, et cette graine *croque* sous la dent.

Quand vous aurez mis vos cornichons dans le vinaigre, vous y ajouterez de la passe-pierre, de l'estragon, de la pimprenelle, des petits oignons, environ six gousses de piment ou poivre long, pour un pot de six pintes de vinaigre, environ une demi-poignée de graines de capucines, quelques feuilles de roses, et deux ou trois poignées de petits haricots verts. Vous salez ensuite les cornichons assez pour que tous les ingrédiens puissent participer à la salaison; enfin vous fermez votre pot hermétiquement. Si vous êtes pressé de manger des cornichons, vous pourrez vous procurer ce plaisir un mois après. J'en ai gardé deux ans aussi frais que si l'on venoit de les faire.

Capucines ou Câpres de ménage.

Vous prenez de la graine de capucines, avant qu'elle soit mûre ; vous la mettez dans le vinaigre avec du sel et de l'estragon, elle supplée dans la cuisine aux câpres véritables pour les sauces piquantes ; elle se sert aussi en hors-d'œuvre d'hiver, accompagnée d'estragon. Il y a beaucoup de personnes qui en mangent avec le bœuf. Vous n'avez pas besoin de fermer le pot, tant que vous êtes dans le cas, si vous habitez la campagne, de récolter de la graine tous les jours.

Bigarreaux confits au vinaigre.

Les bigarreaux confits au vinaigre font un hors-d'œuvre excellent pour l'hiver ;

peu de personnes en font usage, cependant rien n'est aussi aisé.

Vous prenez quatre ou cinq livres de gros bigarreaux blancs, avant qu'ils soient tout à fait mûrs ; vous en ôtez les queues, et les mettez dans un grand vase ; vous les couvrez d'eau bouillante, puis vous les égouttez sur-le-champ, et ne les mettez dans le vinaigre que quand ils sont bien secs ; vous y ajoutez une bonne poignée d'estragon et de sel, et les laissez ainsi infuser ; vous les servez en hors-d'œuvre avec les cornichons et les câpres ou capucines.

Oignons confits au vinaigre.

Vous prenez de très-petits oignons, que vous épluchez, ayant soin de couper un peu près ce qu'on appelle improprement la tête, puisque c'est plutôt le pied, où la racine pousse, lorsqu'on les plante

pour recueillir la graine. Vous les jetez à mesure dans le vinaigre, jusqu'à ce que votre vase soit plein, puis vous les couvrez avec de l'estragon et de la passe-pierre; vous les salez, et fermez hermétiquement votre pot jusqu'au moment où vous voulez vous en servir. C'est encore un hors-d'œuvre qui flatte beaucoup de personnes.

Petit Piment ou *Poivre-Long.*

Vous prenez du petit piment; le plus petit est le meilleur : vous en ôtez la queue et la jetez dans le vinaigre, avec une poignée un peu forte de sel gris, de l'estragon, de la passe-pierre, deux ou trois gousses d'ail. C'est encore un hors-d'œuvre d'hiver qui se mange avec le bœuf.

Eau dite *Eau Rouge.*

Vous prenez deux ou trois pintes de bonne eau-de-vie; vous la mettez dans un pot de grès; puis y ajoutez quatre poignées de fleurs de lavande; vous la bouchez hermétiquement.

Cette eau est excellente pour les contusions : vous en mettez une compresse sur la partie affectée, et vous en ressentez les effets. Quand les coups sont violens, vous faites de l'eau de boule avec cette eau rouge; j'en ai éprouvé pour moi et pour beaucoup de personnes un soulagement rapide.

Fruits confits et a l'Eau-de-Vie.

Cerises.

Vous prenez les plus belles cerises possible; vous rognez les queues, les mettez dans un vase et jetez dessus de l'eau bouillante; puis vous les faites égoutter; et quand elles sont sèches, vous les mettez dans de la bonne eau-de-vie, avec un sirop composé d'autant de trois quarterons de sucre que vous aurez de pintes d'eau-de-vie. — (Quand je dis sucre au sirop, il faut toujours entendre cassonade, ou miel, pour ceux qui savent le clarifier sans lui laisser aucun goût).

Ceux qui exposent les fruits confits dans l'eau-de-vie au soleil, sont dans une grande erreur; la chaleur ne leur est

est point propre ; il faut au contraire les mettre à l'ombre et dans un endroit sec ; il faut aussi mettre, avec la cerise, de la canelle et un peu de girofle.

Abricots confits.

Il faut que les abricots n'ayent point acquis toute leur maturité ; vous les couvrez de même que les cerises d'eau bouillante ; vous les égouttez et faites bien sécher ; puis vous les mettez dans l'eau-de-vie avec du sirop comme pour les cerises.

Pêches confites.

Elles se font absolument de la même manière que les abricots, à l'exception qu'étant beaucoup plus susceptibles de se fendre, il faut prendre la plus grande

précaution pour les retirer de l'eau bouillante, afin qu'elles restent absolument entières, et que la peau ne soit nullement écorchée.

L'on confit aussi des noix; mais ce procédé est connu; je ne sache pas qu'il y ait une manière plus économique; ainsi je m'abstiens de l'indiquer. Quant à celles que je viens de donner, pour les pêches, abricots, etc. on y rencontre l'économie, la simplicité, la facilité d'opérer; et l'on peut en assurance en servir les résultats au plus fin gourmet, sans qu'il se doute qu'on ait suivi cette maxime, que ne doit jamais abandonner une mère de famille: *l'économie et l'ordre font d'une maison un peu à l'aise une maison opulente.* Ils en donnent même l'apparence à celles qui n'ont qu'un revenu modique.

Ratafia.

Tous les ratafias que je vais indiquer, sont recommandés par l'expérience de plus de vingt années ; ils ont l'avantage de réunir l'agréable et un goût exquis avec une très-grande économie. J'ai même fait, pendant mon long séjour en Normandie, tous ces ratafias avec de l'eau-de-vie de cidre ; et quoique cette eau-de-vie n'ait ni la force, ni l'agrément de celle de vin, les ratafias ne se sont pas moins trouvés d'un excellent goût ; lorsqu'ils sont gardés deux ou trois ans, ils font illusion, et penser qu'ils sont tirés des meilleures fabriques.

Huile de Café.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prenez cent grains de café, que vous

faites brûler, ce qu'on appelle *blondin*. Vous faites un sirop avec une livre de cassonade ou miel, lorsque, comme je l'ai dit, on le sait clarifier. Quand votre sirop est fait, vous jetez vos grains de café dedans et les faites bouillir deux ou trois bouillons; puis vous mettez le sirop et les grains dans votre pinte d'eau-de-vie; vous fermez le vase hermétiquement; et au bout de huit jours, si vous êtes curieux d'en goûter, vous pouvez en faire filtrer un peu. Cependant, j'observe que si vous le laissez infuser un mois, il aura beaucoup plus de parfum. Lorsque vous clarifiez vos ratafias, abstenez-vous des chausses en laine; j'ai remarqué qu'elles s'imprégnoient trop de la partie sucrée; prenez simplement du papier, qu'on nomme *papier à filtrer*. Celui qui sert à l'imprimerie et qui n'est point battu, est tout ce qu'il faut.

Ratafia de Girofle et Vanille.

Vous prenez vingt grains de girofle et deux bâtons de vanille, que vous cassez par morceaux; vous les mettez de même que pour le précédent, dans le sirop, et les laissez infuser un mois, puis le filtrez. Ces ratafias ont le goût aussi agréable que ceux qu'on achète fort cher; ils sont moins malfaisans, parce qu'ils sont simples, et qu'il n'y entre point d'esprit-de-vin.

Ratafia de Citron et Girofle.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prenez un citron bien sain, que vous piquez de clous de girofle; vous le mettez dans l'eau-de-vie, et le laissez infuser au moins un mois; puis vous faites un sirop que vous jetez dans l'eau-de-vie, et le laissez encore infuser une

quinzaine de jours ; après quoi, vous le filtrez.

Ratafia d'Orangeade.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prenez deux oranges de Malte, que vous coupez par quartiers, en ayant soin de ne pas perdre le jus. Vous ajoutez une muscade coupée par morceaux, et vous faites infuser le tout pendant six semaines ; puis vous faites le sirop que vous mêlez avec l'eau-de-vie, et le laissez encore infuser huit jours.

Ce ratafia a un parfum très-agréable ; vous croyez savourer la meilleure orange ; il a encore l'avantage en vieillissant, d'acquérir de la qualité.

Ratafia de fleurs d'Orange.

Vous prenez un quarteron de fleurs

d'orange pour une pinte d'eau-de-vie ; vous l'épluchez bien et ne jetez point le pistil qui sert à un autre usage que j'indiquerai ; puis vous faites un sirop avec une livre de sucre pour une pinte ; vous y laissez infuser votre fleur d'orange, comme pour l'huile de café, et mettez le tout dans l'eau-de-vie.

Ratafia de Jonquille.

Pour pinte d'eau-de vie, vous prenez un quarteron de jonquilles, des doubles, parce qu'elles sont plus odorantes ; vous les épluchez et les mettez dans du sirop, comme la fleur d'orange ; ensuite, vous les laissez infuser dans l'eau-de-vie une quinzaine de jours au moins, puis vous la filtrez.

Ratafia de Jasmin.

Il se fait de la même manière que la

jonquille, à l'exception qu'il faut un demi-quarteron de fleurs de plus. Ce ratafia a un parfum agréable ; il contribue même à diminuer l'odeur désagréable des fortes haleines.

Ratafia d'Œillet.

Vous épluchez vos œillets, et les laissez le moins possible dans la main, parce qu'ils perdent facilement leur odeur. Il faut un peu plus d'un quarteron de fleurs par pinte d'eau-de-vie; vous le faites de la même manière que les précédens.

Lorsque j'ai indiqué la quantité de fleurs ou fruits pour une pinte, c'étoit une mesure donnée ; ceux qui en voudront faire en quantité, feront aisément le calcul du plus de fleurs et de sucre.

Huile d'Anis.

L'HUILE d'anis est très-simple à faire : vous prenez, pour une pinte d'eau-de-vie, un quarteron de graines d'anis, que vous jetez dans votre sirop ; puis vous le mettez dans l'eau-de-vie. Ce ratafia a le goût aussi agréable que l'anisette de Bordeaux, et n'en a pas les inconvéniens, parce qu'il n'y a pas d'esprit-de-vin.

Ratafia de Noyaux.

Vous mettez tout uniment, dans de l'eau-de-vie, des noyaux d'abricots concassés, en ayant soin d'en extraire les amandes. Vous pouvez en faire la quantité que vous voulez, avec la précaution de mettre livre de sucre pour pinte d'eau-de-vie. Quand il a infusé

une couple de mois, vous le tirez à clair, et y mettez votre sirop.

Il est essentiel, pour les ratafias, de faire toujours du sirop; mettre le sucre dans l'eau-de-vie, n'est pas aussi bien; le sirop lui donne cet huileux qui le rend agréable; avec du sucre tout uniment il est sec.

Kirschen-wasser de ménage.

Vous prenez des noyaux de cerises, que vous concassez, et les jetez avec les amandes dans de l'eau-de-vie; vous les y laissez infuser jusqu'au temps où vous pourrez y ajouter des noyaux d'abricots, sans amandes; vous les laissez encore infuser deux mois, puis vous le filtrez.

Cette espèce de kirschen-wasser, qui ressemble pour le goût à celui qu'on achète fort cher, a la même propriété

pour l'estomac. En le distillant, vous le rendez limpide comme le kirschenwasser ordinaire.

Vin composé, imitant le Vin de Bordeaux.

Vous exprimez du jus de framboises environ un verre pour une bouteille de vin; vous le mettez dans un vase; car vous n'en ferez pas pour une bouteille, et je donne la mesure d'un verre par bouteille; ce qui fixe la règle pour une plus grande quantité. Vous mêlez, avec le jus de framboise, du bon vin de Bourgogne; vous le filtrez et le mettez dans des bouteilles de verre, qu'on appelle, pour leur forme, *bouteilles de Bordeaux*. Vous pouvez le servir sans scrupule et sans crainte; sans scrupule, parce qu'il sera très-bon et fera illusion aux gourmets; sans

crainte, parce qu'il ne peut causer aucune incommodité.

Vin imitant le vin de Lunel.

POUR douze bouteilles de petit vin blanc, vous prenez quatre livres de raisin muscat ; vous lui faites jeter un bouillon sur le feu, afin de pouvoir bien exprimer les raisins ; vous y ajoutez une demi-livre de cassonade et un demi-setier d'eau-de-vie ; vous mêlez le tout ensemble, le filtrez et le remettez en bouteilles. Ce vin a le goût absolument semblable au vin de Lunel.

Autre Boisson excellente.

LORSQUE je vins demeurer dans les environs de Paris, je fus étonnée de voir tous les ouvriers, et gens de journée, ne boire que de l'eau. En Nor-

mandie, où j'avois habité long-temps, j'avois remarqué que les gens, même les moins aisés, donnent à leurs ouvriers du petit cidre. J'imaginai, pour y suppléer, une boisson extrêmement facile à faire, et qu'on commence de très-bonne heure ; vous la nommerez, si vous voulez, *piquette*, le nom n'y fait rien ; mais quand vous en aurez fait usage une fois, vous ne manquerez pas de vous en procurer toutes les années.

Aussitôt que les fruits rouges commencent à donner, vous vous pourvoyez d'un tonneau fraîchement vidé ; vous y mettez deux seaux d'eau et un quart de genièvre, afin que votre eau ne se corrompe point dans l'espace de temps nécessaire à recevoir les fruits qui composent cette boisson. A mesure que vous mangerez des cerises, guines, groseilles, vous jeterez, par le bondon de votre tonneau, les noyaux et queues de ces fruits.

Lorsque vous ferez vos confitures de

groseilles, et que vous en aurez exprimé le jus, vous en jeterez encore le marc dans le tonneau; vous y mettrez de même les queues et noyaux de vos cerises.

A mesure qu'il tombe des fruits de toute espèce, poire, pomme, prune, vous les pilez un peu dans un vase de bois, et vous les jetez de même dans le tonneau. Toutes les rafles du raisin doivent y être mises avec attention, ainsi que toutes les pelures et cœurs de poires, les noyaux provenant des prunes avec lesquelles vous faites des confitures. Si vous avez commencé de bonne heure cette boisson, vous pouvez en boire dès le mois d'août; elle n'occasionne aucune dépense, elle ne demande que de l'attention, et une maîtresse de maison ne doit jamais en manquer.

A mesure que vous ôtez de votre tonneau un pot de cette boisson, vous remettez la même quantité d'eau.

Lorsque le temps des vendanges est arrivé, vous videz presqu'entièrement votre tonneau, et vous mettez les rafles du raisin (car vous n'aurez de bon vin qu'en ayant la précaution d'érafler le raisin) dans votre tonneau et le remplirez d'eau; puis vous le laisserez six semaines sans y toucher. Pourvu qu'il soit dans un endroit où il ne soit point exposé à la gelée, vous pouvez le garder une année sur l'autre. Cette boisson est assez forte, elle a un goût agréable, donne autant de vigueur à l'estomac que le petit cidre, et vous êtes assuré que l'ouvrier la préférera toujours à l'eau.

Comme je l'ai dit, cette boisson ne coûte que des soins; tout ce qu'on emploie pour la faire seroit absolument perdu. Le marc est même utile. J'en ai fait mettre sur un carré de terre de jardin, on y a semé des carottes qui sont devenues superbes. J'engage toutes

les bonnes ménagères à ne pas négliger cette boisson.

Boisson rafraîchissante.

Vous prenez environ deux livres de framboises ; vous les mettez infuser dans du bon vinaigre, avec la moitié d'un citron. Vous bouchez hermétiquement le vase. Quand vous voulez vous en servir, vous mettez du sucre dans l'eau, avec une cuiller à café de vinaigre. Cette boisson est très-agréable, et imite le sirop de vinaigre.

Vin du Pauvre (1).

L'été est la saison la plus pénible de

(1) Cet article a été inséré dans le N° X de la *Bibliothèque Physico-Economique*, première année de souscription.

'année, et la plus laborieuse pour les habitans de la campagne ; c'est celle où ils ont le plus besoin de forces, et le réparer celles qu'ils peuvent perdre ournellement par l'excès de la fatigue. La soif qu'ils éprouvent dans les champs, et qu'ils ont tant de peine à étancher, est un des inconvéniens qui contribuent à les leur ôter. La nécessité d'apaiser cette soif par de l'eau simple, lorsque encore ils ne sont point obligés de recourir à celles des mares quelquefois croupies, ou aux eaux trop froides des sources, est aussi une des causes qui excitent leur transpiration, qui les amollissent, parce qu'ils ne prennent point une boisson qui les ranime, qui leur donne le ton réparateur.

J'ai vu des moissonneurs tomber presque morts, parce qu'ils avoient eu l'imprudence de boire de l'eau trop fraîche, ou de l'eau de mare. J'ai été assez heureuse une fois pour rappeler à

la vie un père de six enfans, dont les sens avoient été glacés.

L'homme des champs, l'agriculteur, attend avec impatience le moment de la moisson. Mais bien plus grande encore est l'impatience de l'ouvrier qui, dès la pointe du jour, *soye*, fauche les grains, les prés ; c'est le seul instant de l'année où il peut amasser pour subvenir, pendant l'hiver, au besoin de sa nombreuse famille.

Il est de son intérêt de ne point être nourri chez le cultivateur, parce que son travail lui est payé plus cher : mais aussi du pain et de l'eau font sa seule nourriture. Le vin même, quand il n'est pas cher, l'est encore trop pour lui, sur-tout lorsqu'il est chargé d'enfans. Lui indiquer une boisson avec laquelle il puisse y suppléer, dont le goût, la couleur et la force lui fassent illusion, qui lui tienne le corps frais, libre et dispos, lui fasse, pour ainsi dire, sa

burer son pain avec plaisir ; c'est , e pense, lui rendre un service essentiel.

Le procédé est simple et facile. Il aut prendre trente livres de groseilles ouges et blanches (je dis rouges et blanches, parce que cette dernière est lus douce et plus juteuse) ; autant de ivres de cassis ; autant de petites ce- ises, queues et noyaux : mettre le tout lans un tonneau, et le broyer avec un grand bâton; puis faire bouillir deux itres de genièvre dans cinq à six pintes d'eau, y ajouter une demi-livre ou une ivre au plus de miel, afin de bien faire fermenter le genièvre ; puis le mêler, après qu'il aura fermenté, avec e jus des fruits. Quand il aura été remué trois ou quatre fois en vingt- quatre heures, on fermera le tonneau, et on l'emplira d'eau. Cette seule quan- ité de fruits doit donner cent cinquante bouteilles d'excellente boisson.

On peut encore, pour lui donner

plus de force, y mêler une pinte ou deux d'eau-de-vie; alors, il n'y a presque point de différence avec le vin.

Le moissonneur en emportera aux champs : il ne souffrira pas de la soif et ne sera point exposé à boire de l'eau qui peut lui donner des coliques, des fièvres même qui le forcent de quitter son ouvrage, et le frustrent ainsi du bénéfice de la saison. Les propriétaires de grands terrains devroient engager tous leurs tenanciers de se procurer cette boisson, afin d'en aider les malheureux ouvriers.

C'est un si grand bonheur de pouvoir être utile!.....

Fruits secs.

Pommes tapées.

Vous prenez des pommes très-saines, reinettes ou autres; cependant, j'ai observé que la pomme, dite *pomme de renouillet*, étoit la meilleure pour taper. Vous pelez vos pommes, et avec une patule creuse, vous extirpez le cœur; près cela, vous les mettez sur des claies, assez distantes les unes des autres, pour qu'elles ne se touchent pas. Vous mettez vos claies au four, après que le pain en est retiré; le lendemain, les pommes sont assez séchées, pour que vous puissiez les taper avec une batte de bois; vous les remettez sur les claies. Vous faites chauffer le four modérément; puis vous y remettez vos

pommes encore jusqu'au lendemain que vous recommencez à les taper ; vou les remettez de nouveau au four, jusqu ce qu'elles ayent acquis le degré de s cheresse qui les conserve ; puis vous l mettez dans des boîtes, dans un endro bien sec.

Les personnes qui font des pommes des poires tapées, et des raisins secs doivent les faire en même-temps, afi d'éviter une double dépense pour chauf fer le four.

Poires tapées.

On se sert ordinairement des poires appelées *martin sec*, et *rousselet d'automne*, pour faire des poires tapées. On les pèle, et on n'en ôte point le cœur, comme à la pomme ; on a même grand soin de leur laisser la queue ; puis on les prépare de la même manière que les pommes.

L'hiver, on achète ordinairement ces ruits seize à dix-huit sous la livre; la naîtresse de maison qui les fait chez lle, en peut avoir plusieurs livres pour ix-huit sous.

Raisins secs.

Les raisins séchés sont d'une grande essource l'hiver, soit pour l'agrément les desserts, soit pour la santé. On en fait une tisane, qui est très-bonne pour es rhumes opiniâtres. On les met au four, comme les autres fruits, sur des claies; et on a soin de les retourner souvent. J'ai fait l'expérience que les raisins muscats étoient infiniment meilleurs que les autres. Cette espèce de raisins mûrit difficilement dans ces pays-ci; on n'en peut réellement manger que quelques grains bien mûrs; alors ils ne sont pas perdus, lorsqu'on prend la précaution de les faire sécher.

Lorsque vos raisins sont bien secs, vous les mettez dans une boîte de sapin bien hermétiquement fermée. Vous les saupoudrez légèrement avec de la cassonade, et couvrez votre boîte avec des feuilles de laurier-sauce ; ce qui les conserve plus long-temps.

Pruneaux.

Vous prenez des prunes, dites *prunes de Sainte-Catherine*, si vous voulez imiter les pruneaux de Tours ; néanmoins une bonne économe fait des pruneaux avec toute espèce de prunes, excepté la mirabelle qui se dessèche trop. C'est une ressource excellente l'hiver pour les enfans, pour les vieillards, et elle ne coûte que la peine de se la procurer. Il faut avoir soin de faire sécher de petites prunes noires, qui font ce qu'on appelle des *pruneaux à jus.*

jus. Elles dispensent de mettre du sucre, lorsqu'on les fait cuire ; mais, si l'on veut les rendre excellentes, on mettra un morceau de la pâte de prunes de mirabelle fondre dans le jus; alors elles sont extrêmement sucrées, et parfaitement bonnes.

L'économie devant être la base de la conduite d'une maîtresse de maison et d'une mère de famille, elles ne doivent négliger aucun des moyens qui les feront jouir des agrémens du luxe, sans augmenter leurs dépenses.

Cerises sèches.

Vous prenez de belles cerises, que vous mettez sur des claies dans un four tiède. Vous les retournez, jusqu'à ce qu'elles soient bien séchées ; ensuite, vous les mettez dans des sacs de papier que vous suspendez au plancher de

votre fruitier, afin que l'air les frappe autant que possible, sans pourtant y être trop exposées. L'hiver, si vous voulez faire des compotes de cerises, vous prenez de celles que vous avez fait sécher, avec un peu de sirop, dans lequel trempent vos cerises à l'eau-de-vie; vous y ajoutez la quantité d'eau nécessaire pour que vos cerises surnagent; vous les faites bouillir, jusqu'à ce que l'eau devienne un peu sirop; cela fait une compote d'hiver fort agréable.

Manière de conserver les Légumes verts pour l'hiver.

Il est agréable l'hiver de pouvoir servir des légumes de toute espèce, aussi frais et aussi bons que dans leur saison; c'est d'ailleurs une ressource économique. Un plat d'artichauts, de concombres, de haricots, etc., etc., etc.,

ménage l'acquisition de plats d'entremets, quelquefois fort chers, en raison de la saison. Il est aussi des circonstances qui forcent de donner des repas. Si la maîtresse de maison n'a pas eu le soin de se munir de hors-d'œuvres, d'entremets, elle dépensera peut-être le double de ce que ses facultés lui permettent, pour obéir à la circonstance impérieuse qui la force de traiter des étrangers. Le plaisir qu'éprouve la mère de famille, lorsqu'elle donne une petite fête à son époux, à ses enfans, et que l'abondance y règne, doit aussi être compté pour quelque chose. Sa joie n'est pas troublée par la crainte d'avoir outrepassé son revenu.

Je suppose une mère de famille, habitant une maison rurale, même d'une valeur peu considérable. A l'improviste, il lui arrive des étrangers, qu'elle est obligée de fêter par des considérations

importantes, soit pour l'avancement de ses enfans, soit pour rendre service à des amis; je la suppose encore trop éloignée de la ville, pour se munir des choses nécessaires pour donner un grand repas.

Hé bien, si elle a été prévoyante, elle recevra ces étrangers avec éclat, et pourra leur offrir un dîner, qu'on pourroit presque appeler un repas de luxe.

Qu'il me soit permis de faire l'énumération des mets qu'elle peut mettre sur sa table, sans qu'il lui en ait rien coûté ou presque rien; je puis d'autant mieux le faire, que ce sont ici des conseils que je donne, et qui sont puisés dans une longue expérience.

Son repas à deux services se composera de deux potages, dont un de pâtes, dites *pâtes d'Italie*, qu'elle aura fait faire chez elle; et l'autre, de pain et de légumes. — D'un gigot à l'eau en guise de bœuf.

De six hors-d'œuvres froids, tels que cornichons, câpres de ménage, bigarreaux confits au vinaigre, oignons de même, beurre frais, beurre composé.

De deux hors-d'œuvres chauds, comme chapon au gros sel, cotelettes de moutons parées; de quatre entrées, poulets aux oignons, canards aux navets, rable de lapin en fricandeau, petit lard à la purée de lentille ou de pois.

Au second service, chapon rôti, lapin rôti, jambon, œufs à la neige, petits pots à la crême, beignets, un gâteau de pommes de terre, des haricots verts, des artichauts, de la chicorée à la crême, des concombres, et deux salades, une cuite et une verte. Viendra ensuite le dessert, qui ne sera pas plus difficile à composer, si elle a pris la précaution de s'en munir dans l'été.

Un pareil dîner est assez splendide,

et il n'y aura rien eu d'acheté. Tout est pris dans la maison, même le gigot; car il est essentiel qu'une maîtresse d'habitation rurale ait au moins une demi-douzaine de moutons, qui s'engraissent facilement avec les vaches, pourvu qu'on les laisse libres dans la cour. — Ainsi donc, pour recevoir sa compagnie honnêtement, elle n'aura eu besoin que de prévoyance et de soins.

Indiquer la manière économique et sûre, de se pourvoir de tous les légumes que je viens de citer, c'est rendre service. Je m'empresse de donner ces moyens que j'emploie depuis vingt-cinq ans.

Haricots verts.

Vous prenez des haricots verts, provenans d'une semence de haricots gris. Vous avez soin de ne les point prendre

trop gros; vous les épluchez sans les casser en deux; vous ôtez seulement les extrémités; vous les faites blanchir, avec la précaution de ne les pas laisser trop bouillir, afin qu'ils conservent leur verdeur et leur fermeté; puis vous les faites bien égoutter; ensuite, vous les mettez dans des pots de grès, point assez pressés, pour qu'il ne puissent pas baigner dans l'eau; vous mettez dans chaque pot une poignée de sel, et les laissez ainsi jusqu'au lendemain; ensuite vous jetez cette eau, dans votre jardin, sur les épinards. Vous mettez, après cette opération, dans chaque pot de haricots, deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, avec du sel, trois ou quatre bonnes poignées dans chaque pot de trois pintes; vous les couvrez ensuite avec du beurre que vous faites fondre.

Ce beurre n'est point perdu: lorsque vous découvrez vos pots, pour vous en servir, vous faites refondre ce beurre,

qui sert à faire des fritures, et qui est aussi bon que celui qu'on fait fondre exprès pour cet usage.

Les haricots, ainsi préparés, se garderont jusqu'à ce que les autres soient poussés. Il m'est même arrivé, dans la primeur des haricots verts, d'en servir de confits, qu'on trouva aussi bons que s'ils venoient d'être cueillis. Les fruitiers-orangers vendent ces haricots, l'hiver, six francs la livre. Il en faut un quarteron pour un petit plat; il revient à deux sous à la ménagère qui prend la peine d'en conserver.

Plusieurs personnes avoient indiqué la manière de faire sécher des haricots verts, en les enfilant et les exposant à l'air. Cette méthode est moins bonne : les haricots ainsi conservés, ont un goût de foin; il faut d'ailleurs les faire tremper un jour d'avance pour

pouvoir les manger; au lieu que par la manière que je viens d'indiquer, on peut les preparer une demi-heure avant de se mettre à table, pourvu qu'on prenne la précaution de les bien laver, et de les faire cuire à grande eau.

Artichauts.

Vous prenez de beaux artichauts, que vous préparez, comme si vous vouliez les faire cuire; vous les mettez dans l'eau bouillante, et les y laissez assez de temps pour que vous puissiez, avec peine pourtant, enlever la calotte et extraire ce qu'on appelle *le foin.* A la place du foin vous introduisez du sel bien fin; puis vous mettez vos artichauts dans des pots de grès, que vous remplissez d'eau, et y ajoutez une bonne poignée de sel. Le lendemain, vous jetez cette eau, toujours dans le

jardin ; vous en remettez d'autre, avec trois ou quatre grandes poignées de sel, environ un demi-setier de vinaigre, et vous couvrez vos pots avec du beurre. Lorsque vous voulez manger des artichauts, vous les faites tremper dans de l'eau tiède, et cuire à grande eau.

Concombres.

Vous prenez des concombres bien mûrs ; vous les pelez, et ôtez toute la graine, vous laissez les morceaux plus gros que si vous vouliez les faire cuire pour les manger de suite. Vous avez de l'eau bouillante, dans laquelle vous les jetez pour les blanchir ; vous les mettez ensuite égoutter ; et s'il s'en trouvoit qui fussent trop mous, vous les mettriez de côté, pour les manger de suite.

Vous mettez les concombres blanchis

dans des pots de grès, avec du sel gris : vous jetez le lendemain cette eau, et vous en remettez de la nouvelle, que vous salez fortement. Il faut que vos concombres baignent dans l'eau. Vous mettez aussi pour chaque pot un demi-setier de vinaigre, et vous couvrez vos pots avec du beurre.

Lorsque vous voulez en manger, vous les lavez dans trois ou quatre eaux différentes et tièdes ; après quoi, vous les faites cuire à grande eau ; puis vous les jetez dans l'eau fraîche, quand ils sont cuits, et les faites égoutter pour les accommoder.

Cardes-Poirées.

Vous les épluchez, comme pour les faire cuire, ayant bien soin d'en ôter toutes les filandres ; puis, vous les pré-

parez de la même manière que les concombres.

Pour accommoder ces deux légumes, il faut absolument du persil ; quelquefois l'hiver il est rare et cher. Vers le mois de septembre, vous épluchez du persil, et vous le faites hacher bien menu; ensuite, vous le mettez sécher à l'ombre, et le serrez dans un endroit sec; lorsque vous voulez vous en servir, vous le mettez revenir dans de l'eau tiède; il ne perd ni de sa verdure, ni de son goût.

Chicorée.

Vous avez soin d'éplucher votre chicorée, et de la laver avec autant de soin, que si vous vouliez la manger dans le moment même. Vous la jetez dans de l'eau bouillante, et la retournez jusqu'à ce qu'elle soit amortie, mais

non cuite; ensuite vous la jetez dans de l'eau fraîche; puis la faites bien égoutter, avant de la mettre dans les pots. Vous avez le soin de jeter la première eau salée, au bout de vingt-quatre heures d'infusion; puis, vous remettez de l'eau fraîche, dans laquelle vous n'épargnez pas le sel. Vous couvrez vos pots, toujours avec du beurre. Il y a des personnes qui se servent d'huile pour couvrir les pots; cela ne fait pas aussi bien que le beurre; souvent l'huile prend un mauvais goût, et le communique au légume. Avec le beurre, vous ne courez pas ce danger; et puis encore, une autre considération, c'est que l'huile seroit absolument perdue; et le beurre, étant refondu, fait d'aussi bonnes fritures, que s'il n'avoit pas été employé.

Quand vous voulez manger votre chicorée, vous la lavez avec soin, et l'épongez à chaque fois que vous la

changez d'eau ; puis vous la faites cuire à grande eau, et la hachez avant de la fricasser.

La chicorée peut servir en entrée sous du mouton, ou toute autre viande ; elle s'emploie aussi en entremets, accommodée avec de la crême, ou du jus.

Oseille.

Tout le monde fait de l'oseille au mois de septembre, pour l'hiver ; mais tout le monde n'a pas la précaution de la faire de manière qu'elle se conserve fraîche et bienfaisante. Beaucoup de personnes, lorsqu'elles la font cuire, y mettent du beurre ; c'est une dépense inutile, et qui contribue quelquefois à la faire corrompre. D'ailleurs, vous n'en mettriez pas assez pour vous dispenser d'en remettre, lorsque vous l'emploieriez ; ce seroit donc en pure perte.

Il ne faut pas négliger de mettre dans l'oseille, du persil, de la ciboule, du cerfeuil, de la petite laitue, de la poirée, mais sur-tout éviter d'y mettre de la belle-dame. J'ai fait l'expérience, que, telle précaution que j'aie prise, cette plante prend un mauvais goût, et le communique à ce qui l'approche.

Il faut avoir soin de hacher, séparément de l'oseille, toutes les plantes que je viens de citer, parce qu'elles sont très-difficiles à cuire, et qu'on les distingue en les mangeant, lorsqu'on n'a pas pris la peine de les hacher beaucoup plus que l'oseille, qui demande, pour conserver son jus, d'être mise dans le chaudron presqu'entière.

Il faut avoir soin de remuer sans cesse, avec un grand bâton, de peur que l'oseille ne s'attache, et elle en est très-susceptible. A mesure que votre oseille fond, vous en remettez dans le chaudron; il ne faut pas un trop grand

feu : vous jugerez de son degré de cuisson, par sa pesanteur. Quand elle commencera à s'épaissir, vous la salerez, et la goûterez. Il faut, pour qu'elle se garde, qu'elle soit un peu plus salée que pour la manger de suite : l'assaisonnement que vous y mettrez, la désalera assez.

Lorsque vous la croirez suffisamment cuite, vous la mettrez dans des pots de grès, et la laisserez refroidir avant de la couvrir avec du beurre. Mais si vous vous apercevez, quand elle sera froide, que l'eau surnage dessus, il faut la remettre sur le feu; elle n'est pas assez cuite, et se gâteroit indubitablement.

L'on ne sauroit trop recommander aux maîtresses de maison, de se munir d'oseille pour l'hiver; l'économie les y engage, la restauration de la santé le commande impérieusement. Faute de bouillon aux herbes pour un malade,

on est obligé d'avoir recours à d'autres rafraîchissans moins salubres et plus coûteux. Dans un long hiver, toutes les soupes aux bouillons de légumes n'ont aucune saveur, si l'on n'y met pas d'oseille : plus les hivers sont froids, plus elle est chère ; je l'ai vu payer jusqu'à vingt sous la livre. En la faisant chez soi, elle ne revient quelquefois pas à deux sous.

Féves de Marais.

Elles se conservent difficilement dans la saumure. La meilleure manière est de les enfiler ; encore n'est-ce pas un manger bien succulent ; mais je ne sache pas qu'il y ait une meilleure purée que celle de la féve de marais sèche. Son goût est parfait ; elle est fort saine, rend davantage que le pois, et n'a pas, comme lui, l'inconvénient

d'être attaquée par le charanson, qui quelquefois est si abondant, sur-tout dans les étés secs, qu'on est forcé de jeter tous les pois et les lentilles. La féve de marais ne craint point cet insecte. Je recommande à toutes les bonnes ménagères d'en faire provision; elles s'en trouveront bien.

Pate sèche.

Vous prenez cinq à six livres de fleur de farine, avec laquelle vous mettez une livre de sel blanc ou du sel gris, bien sec et bien égrugé. Vous délayez votre farine avec de l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit assez mouillée pour pouvoir la pétrir. Quand vous l'avez bien tournée, vous prenez un rouleau à pâtisserie, la roulez aussi mince que vous le pouvez, et la mettez en feuille, que vous laissez sécher,

mais pas assez pour qu'elle se casse ; ensuite vous la coupez en forme de lasagne ou macaroni plat. Si vous voulez qu'elle imite parfaitement les pâtes d'Italie, vous aurez de petits moules, et lui donnerez la forme que vous voudrez, comme celle de lentille, de moules de bouton, etc. Avec les rognures, vous ferez de petites boules alongées et très-petites, pour qu'elles imitent le riz. Vous serrerez ces pâtes dans des boîtes, et les mettrez dans un endroit sec. Vous pourrez les manger en soupe, ou en macaroni. Vous aurez le soin, au mois de septembre, de faire de petits fromages de lait écrêmé, dans lesquels vous mettrez plus de pressure que dans ceux que vous destinez à être mangés au dessert. Si vous pouvez y mêler un peu de lait de chèvre, ils n'en seront que meilleurs. Vous les ferez bien égoutter, les salerez à plusieurs reprises, et encore frais, afin que le sel facilite l'é-

coulement du petit lait. Quand ils seront bien égouttés, vous les mettrez dans un endroit sec ; et lorsque vous voudrez manger des pâtes en macaroni, vous râperez de ce fromage ; il est aussi bon qu'aucun autre que vous employeriez, et a encore le mérite de l'économie, et de se trouver au moment qu'on en a besoin.

Pâte sèche au safran.

Vous prenez, comme pour la pâte précédente, de la fleur de farine : vous la mouillez avec une légère décoction de safran, et la préparez de la même manière que celle que je viens d'indiquer. Vous lui donnez la forme que vous voulez, soit en vermicel, soit en lasagne ou taillerin ; vous en faites des soupes ou des entremets, et vous les assaisonnez avec vos fromages. Ces pâtes sont d'une grande ressource à la campagne,

où l'on ne peut s'en procurer facilement.

Fécule de Pommes de terre.

Vous prenez des pommes de terre, que vous lavez bien ; puis vous avez une râpe, que vous tenez au-dessus d'un vase plein d'eau, et vous râpez vos pommes de terre ; elles tombent dans le vase. Quand vous en avez une assez grande quantité pour qu'elle commence à emplir le vase, vous jetez l'eau, et mettez sécher votre fécule. Quand elle est bien sèche, vous la roulez sur du papier, jusqu'à ce qu'elle soit en poudre, et la passez dans des tamis ; puis vous la serrez dans un endroit sec.

Cette farine ou fécule est préférable à la farine de froment, pour faire la bouillie aux enfans. Elle est aussi nourrissante et bien moins pesante ; elle sert

aussi aux entremets et aux desserts ; l'on en fait d'excellens biscuits.

Veau, imitant le Thon mariné.

Vous prenez de la rouelle de veau, qui soit bien fait, c'est-à-dire d'un veau qui ait au moins six semaines. Vous la coupez par tranche, et la jetez dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous aurez mis deux ou trois feuilles de laurier et du sel, soit de morue, soit de hareng, ou de tout autre poisson salé. Quand la rouelle aura trempé pendant environ deux heures dans cette eau préparée, vous la ferez bien égoutter, vous la saupoudrerez encore avec du sel, et, avec une batte de bois, vous la battrez jusqu'à ce qu'elle soit bien imprégnée de sel; puis vous mettrez au fond du vase qui doit la recevoir, deux ou trois anchois ; vous la mettrez dedans, et

emplirez ce vase de bonne huile. Ceux qui n'ont point mangé de thon à Marseille, à Antibes, et dans les autres ports méridionaux où il est commun, s'y tromperont, et prendront cette rouelle pour du thon véritable. Elle en a la couleur et le goût; elle n'a même jamais le goût saumoneux du thon qui vieillit.

Jambon, imitant le Jambon de Mayence.

Depuis long-temps j'ai renoncé à la manière usitée de saler le porc et les jambons dans des saloirs. Le moindre air que la viande prend, peut lui donner un goût, que l'on nomme goût d'*évent*, qui est fort désagréable. Quelquefois aussi, lorsque vous ouvrez votre saloir, une mouche peut s'y introduire, et déposer des œufs. Qu'on ne dise pas que

le sel empêche les vers de s'y mettre: ils ont l'instinct de découvrir l'endroit qui n'en est pas imprégné; ce qui est très-possible dans un saloir. J'ai vu souvent beaucoup de morceaux gâtés par ces vers, qui s'attachent toujours aux morceaux les plus charnus, et par conséquent les meilleurs. — Pour éviter ces inconvéniens, je ne mets point mon porc dans un saloir.

Je prends un baquet bien propre et troué, comme pour couler la lessive; je mets au fond, du thym, du laurier, quelques gousses d'ail, de l'oignon, du poivre : je couvre tout cela de sel; puis je fais un lit de porc, un lit de sel. Quand je suis à-peu-près à la moitié de mon porc, je mets les deux jambons, que je couvre entièrement de sel; je remets par-dessus encore quelques feuilles de thym et de laurier; puis je continue d'emplir mon baquet avec le reste de mon porc, toujours un lit de viande

viande et un lit de sel, pressant le tout comme s'il devoit y rester. Quand mon baquet est plein, ou que je n'ai plus de viande, je couvre le tout de laurier, de thym, d'oignons, et je jette dessus trois ou quatre verres d'eau, pour provoquer la fonte du sel. Par ce moyen, la viande s'imprègne bien plus promptement. A mesure que la saumure tombe par le trou du baquet, on la reverse dessus, absolument comme quand on coule une lessive. Il n'est pas nécessaire pourtant de veiller comme pour un cuvier; que vous vidiez cinq à six fois par jour votre saumure, cela suffit. Au bout de dix jours, douze au plus, vous pouvez retirer votre lard et votre porc; il est assez salé. Vous le pendez au plancher, et il n'est point exposé à prendre l'*évent* comme dans le saloir. Vous mettez les deux jambons quinze à seize jours dans la cheminée, pour les bien

sécher ; ensuite, vous avez de la cendre de sarment, que vous passez dans un tamis ; vous y mettez les jambons : il faut qu'ils en soient absolument couverts; puis vous les mettez entre deux planches, avec des poids très-lourds dessus.

Lorsque vous voulez les faire cuire, vous les lavez bien, et les enveloppez de sauge, de thym et de foin, qui ait été bien fané; de cette manière, les jambons ont absolument le goût des jambons de Mayence.

Beurre salé à demi-sel, à la manière de Normandie.

Il faut avoir le soin de bien laver son beurre, et ne pas craindre la peine : le moindre petit-lait qui y reste peut le gâter. Vous mettez une assez grande

quantité de sel dans de l'eau, pour qu'elle soit extrêmement salée. Vous le laissez fondre, et le tirez à clair; ensuite vous mettez votre beurre dans l'eau par petites mottes, et le laissez tremper cinq à six heures. Vous préparez, pendant ce temps, les pots qui doivent contenir votre beurre : vous les frottez bien avec du laurier, dit *laurier d'amande ;* vous en mettez quelques feuilles au fond de vos pots, avec une couche de sel. La personne qui pétrira le beurre dans l'eau salée, doit avoir la précaution de se laver les mains avant, et d'employer de la cendre en guise de pâte d'amande. Cette précaution empêche le beurre de tenir aux doigts. Il n'est pas nécessaire d'observer qu'il ne faut pas laisser de cendres à ses doigts; la propreté l'indique.

Il faut pétrir le beurre avec attention, et faire en sorte qu'il soit bien imprégné de l'eau salée. Quand vous

avez fait cette opération, vous le mettez dans les pots, en le pressant bien, afin que l'air n'y pénètre pas; ensuite vous le couvrez de sel bien fin.

Jamais l'hiver je ne me sers d'autre beurre pour les sauces blanches et même pour la pâtisserie, en ayant la précaution de le faire tremper quelques heures auparavant.

Au mois de septembre, temps où l'on fait ses provisions, le beurre ne vaut que quatorze ou quinze sous la livre; l'hiver, il coûte quelquefois quarante et cinquante. Il y a donc une grande économie à s'en pourvoir.

Beurre fondu.

Vous ne prenez pas du beurre aussi frais que celui que vous voulez saler, et vous le payez conséquemment moins cher. Vous le rompez, et le mettez dans

un chaudron, avec deux ou trois gros oignons coupés en gros morceaux, afin d'avoir la facilité de les retirer avec l'écumoire. Vous ajoutez trois ou quatre feuilles de laurier dit *laurier d'amande*, et mettez le tout sur un feu modéré. Il faut sur-tout vous bien garder de l'écumer; vous empêchez, par cette manière, la crasse du beurre de tomber au fond. Il faut cesser de le remuer, quand tous les morceaux sont fondus, et n'y introduire l'écumoire que pour en retirer les oignons et les feuilles de laurier. Quand toute l'écume est tombée au fond, et que votre beurre a pris une couleur d'or, vous le retirez, et le laissez un peu reposer, et le mettez dans des pots de grès.

L'hiver, tous les ragoûts, nommés *ragoûts au roux*, se font avec ce beurre; les omelettes, dans lesquelles il entre, sont excellentes. J'ai même essayé de faire des sauces blanches,

qui étoient fort bonnes, parce que réellement, en le faisant de la manière que j'indique, il n'a pas ce goût gras des beurres fondus qu'on achète. C'est avec ce beurre qu'on fait des fritures, quand on n'a pas eu la précaution de se munir de sain-doux, lorsqu'on a tué et salé les porcs.

Beurre, composé pour les hors-d'œuvres.

Vous prenez du beurre salé à demi-sel, vous le pétrissez avec des fines herbes hachées bien menues : ces fines herbes sont du persil, de la ciboulette, un peu d'estragon. L'on conserve facilement l'estragon en pot, l'hiver, dans les étables, ainsi que je l'ai indiqué. Vous avez un moule, semblable à celui avec lequel on fait les macarons tortillés; vous introduisez votre beurre dans ce moule, et le poussez fort avec le bâton;

il sort par le trou, et vous en faites une pyramide en tournant. Si vous voulez le rendre parfait, vous réduisez en pâte une demi-douzaine de noisettes franches, que vous mêlerez avec votre beurre et vos fines herbes : c'est un plat de hors-d'œuvre très-agréable.

Sain-doux.

Lorsque vous tuez vos porcs, il faut avoir grand soin de la graisse que l'on nomme *sain-doux ;* la faire fondre avec précaution, et à petit feu, en mettant dedans quelques gros oignons piqués de clous de girofle, ou un paquet de fleur d'œillets-girofle, que vous retirez lorsqu'elle est fondue. Cette graisse fait une friture beaucoup plus délicate que celle du beurre et même de l'huile ; on l'emploie le plus fréquemment pour les beignets, à cause de sa légèreté. Les

salsifis frits avec cette graisse, sont exquis. Il est essentiel d'en avoir dans une maison rurale. On s'en sert pour les vaches et les chevaux. S'il survient à une vache des boutons au cou ou à la queue, vous en faites fondre avec du vinaigre et un peu de sel, et vous en beurrez bien la partie affectée ; cela empêche ces animaux de se frotter contre les murs et les arbres, parce que cela leur ôte la démangeaison, et détruit la sécheresse de la peau, qui est cause de cette maladie.

Si un cheval prend une crévasse aux pieds ou des boutons sur le garrot, il faut vous servir promptement de ce remède. Les maux qui viennent au garrot des chevaux, s'ils ne sont pas arrêtés dans le principe, peuvent dégénérer en farcin ; alors c'est un cheval perdu.

Panne.

Elle est utile pour faire aussi des ragoûts au roux et fricasser des pommes de terre, qui sont meilleures avec cet assaisonnement qu'avec tout autre. Elle fait aussi d'excellente soupe aux choux pour les gens de la basse-cour. On la fond avec la même précaution que le sain-doux. Elle est utile encore pour composer les pommades, mêlée avec la graisse de mouton en petite quantité.

Gros Piment, ou *Poivre-long.*

Une bonne ménagère doit embrasser avec plaisir tous les moyens d'économie qu'on lui présente, qui peuvent lui éviter des dépenses et lui faire trouver dans sa maison tout ce dont elle peut avoir besoin.

Dans le temps de la disette qui a pesé

sur toute la France, les denrées coloniales étoient montées à un prix excessif. Il fut même un temps où l'on ne pouvoit s'en procurer sans argent, qui étoit aussi fort rare. Le poivre étant devenu une chose nécessaire dans une cuisine, j'essayai de le remplacer par du piment. J'en mis dans des sauces; mais je m'aperçus qu'il en falloit une très-petite quantité, sa force étant telle qu'il emporte la bouche. Je pris alors quelques gousses de piment bien mûres, auxquelles je fis passer la nuit dans le four, après qu'on en eut retiré le pain; ensuite je le pilai, et le réduisis en poudre : je le passai dans un tamis, et je me procurai du poivre d'une couleur un peu rouge, mais fort bon, et remplaçant parfaitement celui qu'il étoit si difficile d'avoir.

Pour faire cette opération, il faut que le piment soit bien mûr. On ne sauroit trop recommander sa culture;

il est nécessaire dans les cornichons : pris petit, il fait un hors-d'œuvre ; et bien mûr, il remplace le poivre. On sait que les Anglais en font un objet principal de culture, qu'il a même été le sujet d'un de leurs bills.

Manière de conserver les œufs qui doivent être employés pour les sauces, et se manger fricassés.

Vous avez de la cendre, que vous passez dans un gros tamis ou dans un mauvais crible. Vous mettez cette cendre, soit dans un petit tonneau, soit dans des pots. A mesure que vous recueillez vos œufs, vous les mettez dans cette cendre, en ayant soin que vos œufs soient entièrement couverts.

Quand la ponte de vos poules est finie, ce qui arrive vers la mi-octobre, vous avez un autre vase propre à recevoir vos œufs, dans lequel vous mettez de même de la cendre, et vous les trans-

vasez, afin de commencer à manger les premiers pondus, qui, sans cette précaution, se trouveroient être les derniers à manger.

Il est absolument nécessaire, sur tout aux personnes qui habitent la campagne, de conserver des œufs ; ils sont quelquefois fort chers, et le malheureux qui en a besoin, ne peut s'en procurer, soit à cause de leur rareté, soit par leur prix, quelquefois de trois ou quatre sous. Ce n'est rien pour une personne aisée; c'est beaucoup pour le pauvre, et quelquefois un œuf lui est d'une nécessité urgente.

Une maîtresse de maison rurale éprouve, plus qu'un autre, le besoin d'avoir des œufs l'hiver; elle peut, et cela arrive souvent, avoir des vaches qui mettent bas; elle a besoin d'avoir des œufs pour casser dans la gueule de ses veaux, sans quoi ils seront chétifs, et de mauvaise venue. Si les œufs sont chers et rares, elle regardera à deux

fois pour en acheter; si elle a eu la précaution d'en conserver, ils ne lui coûteront presque rien.

Les œufs lui seront encore indispensables, si elle élève des dindons, et qu'elle veuille en avoir des premiers, qui sont toujours d'une meilleure vente. A l'époque où elle en aura besoin pour élever ses dindonneaux, les poules ne pondent point encore abondamment, sur-tout si l'hiver a été long et froid (1).

Manière de préparer les Pommes de reinette pour leur donner le goût d'Ananas.

Vous choisissez des pommes de rei-

(1) J'ai éprouvé cette année combien cette manière est bonne. Deux œufs avoient été oubliés dans la cendre : à la fin de juin on eut besoin de cette cendre; on trouva les œufs : je les cassai; ils étoient aussi sains, que si on venoit de les y mettre.

nette blanches, bien belles, bien saines ; vous les essuyez bien avec un linge fin.

Vous avez des boîtes de sapin, dans lesquelles vous mettez un lit de fleurs de sureau bien séchées à l'ombre, pour qu'elles conservent toute leur odeur ; puis un lit de pommes, un lit de fleurs, jusqu'à ce que votre boîte soit pleine. Vous avez bien soin de remplir de fleurs tous les vides occasionnés par la forme ronde des pommes, et de prendre garde qu'elles ne se touchent. Vous fermez ensuite votre boîte, et collez du papier sur tous les joints, pour que l'air n'y pénètre par aucun endroit. Lorsque vous mangez ces pommes, vous croyez manger un ananas. Vous avez de plus l'avantage de les conserver jusqu'aux mois de juillet et août, aussi fraîches et aussi bonnes qu'au mois de janvier.

Extrait de Genièvre.

Cet extrait est très-salutaire aux vieillards qui souvent ont des digestions difficiles ; il est aussi très-nécessaire aux personnes qui ont des maux d'estomac ; il le fortifie et provoque l'appétit. Une maîtresse de maison rurale ne doit pas négliger d'avoir chez elle une petite pharmacie. L'éloignement de la ville peut quelquefois être très-préjudiciable par la difficulté de se procurer à la minute des choses dont le retard est funeste pour la santé. Elle doit ramasser avec précaution les fleurs de guimauve, de bouillon-blanc, de sureau, d'ortie blanche, et de plusieurs autres plantes que j'ai indiquées, et qui toutes sont essentielles à faire sécher.

Pour faire l'extrait de genièvre, il faut prendre six litrons de genièvre,

bien propre et bien épluché, une grosse racine d'*enula campana ;* vous lavez bien le tout, et le mettez dans une bassine avec peu d'eau, et le faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en bouillie ; puis vous le passez dans un gros linge, en l'exprimant fortement ; vous remettez ensuite ce jus sur le feu, et le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il ait pris une consistance ferme.

Moyen de conserver des Œufs plusieurs mois, de manière qu'ils soient aussi bons que des Œufs frais.

Le jour même où les œufs ont été pondus, ou du moins très-peu de temps plus tard, on fait cuire les œufs à l'eau bouillante, comme pour les manger à la coque. On les retire de l'eau, on les marque du quantième du mois, soit avec

de l'encre ou un crayon, afin de pouvoir les manger suivant leur rang d'âge; puis on les serre dans un lieu sec et frais.

Quand on veut employer ces œufs, on fait chauffer de l'eau. Il est même plus simple de les mettre à l'eau froide sur le feu; et quand l'eau est bien chaude, les œufs sont en état d'être mangés.

Ils ressemblent, tant par le goût et l'extérieur, à des œufs frais du jour; la partie qu'on appelle le *lait*, y est si abondante que les gens les plus difficiles y sont trompés. On les garde ainsi plusieurs mois, sans qu'ils éprouvent la plus petite altération; j'ai observé seulement qu'au bout de trois ou quatre mois, la membrane qui tapisse l'œuf devient un peu plus épaisse, sans pourtant que l'œuf perde rien de sa qualité. Jusque-là, et pendant tout cet espace

de temps, il est impossible d'y observer le plus léger changement (1).

Moyen d'avoir des Œufs frais pendant les plus grands froids, et les hivers les plus longs.

Dès la fin d'octobre, vous prenez une douzaine de poules-mères; vous les mettez dans l'étable des vaches, derrière des claies, assez hautes pour qu'elles ne puissent les franchir. Vous leur donnez pour toute nourriture, du sarrazin, et le matin, une pâtée de

(1) Ce moyen est connu, et employé depuis long-temps; je l'ai communiqué, en 1787, à M. le président de la Tour-d'Aigue, qui, après une expérience de plusieurs années, le donna à la *Bibliothèque Physico-Economique*. Il est imprimé dans un des volumes de l'année 1792.

chenevis pilé, dans laquelle pâtée vous mettez très-peu de son d'orge, et environ un sixième de brique pilée, et passée par un tamis. Cette nourriture les échauffe, au point de les faire pondre tous les jours; mais aussi, au printemps, ce sont des poules ruinées. Voilà pourquoi il faut prendre des poules-mères, parce que, quand elles ont passé l'hiver dans l'étable, et qu'elles ont été nourries comme je viens de l'indiquer, elles ne sont plus bonnes qu'à engraisser pour mettre au pot.

Lorsqu'elles ont fini de pondre, vous leur retranchez la pâtée de chenevis et de brique; vous y substituez de l'orge pendant quelques jours; puis vous les engraissez avec une pâtée faite avec de la farine de sarrazin, et pour graine du blé de Turquie. En très-peu de temps elles s'engraissent; mais rarement elles pondent de nouveau.

Le désir d'être utile aux personnes de mon sexe, m'a déterminée à donner au public, ce Recueil-Pratique. Dans cet ouvrage, j'ai eu en vue d'engager les mères de famille à faire entrer, dans l'éducation de leurs filles, l'étude de l'Économie rurale et domestique; étude qu'il nous est nécessaire d'approfondir, non-seulement pour la prospérité de nos maisons, mais encore pour nous procurer des jouissances agréables, et des ressources contre l'ennui, si le destin nous place à la campagne.

TABLE
DES ARTICLES
CONTENUS DANS CE LIVRE.

Préface. *Page* 1
Economie rurale. — Travaux et soins de la Basse-Cour.—Engrais des Terres. — Éducation des Bêtes à cornes et à laine. — Engrais des Volailles. — Ruche. — Mouches à miel, etc., etc. 9
Étables à Vaches. 13
Bergerie. 18
Éducation des Génisses. 25
Porcs. — Leur Toit. 31
Des Lapins. 34
Le Poulailler. 36
Serre chaude économique. 41
Grande Ortie, employée à faire de la Filasse. 45

Grand Tournesol. 50
Moyens pour ôter les Pucerons de dessus les Féves et les Choux. 51
Moyens d'extirper la Teigne dans les Prairies naturelles et artificielles. 54
Engrais des Prairies artificielles. 59
Chaulage du Blé. 61
Mouches à Miel, et Ruches. 67
Moyen de nourrir et de faire travailler les Abeilles pendant les plus grands froids, et de les préserver des dangers de l'hiver. 72
Moyen de remplacer le Café et le Sucre. 91
Moyens de remplacer le Poivre et le Girofle. 98
Moyens de remplacer le Thé. 100
Poulets hâtifs. 102
Blé de Turquie ou Maïs. 114
Manière de faire le Vin. 116
Piquette de Vendanges. 120
Confitures. —Ratafias. — Manière

de conserver les Provisions domestiques, en tout genre. 128
Moyen de faire des Confitures avec économie, et de les préparer de manière qu'elles puissent se conserver plusieurs années fraîches et sans se candir. *id.*
Confiture de Cerises. 131
Confiture d'Abricots. 133
Confiture de Prunes de Mirabelle. 134
Confiture de Prunes de Reine-Claude. 135
Confiture de Prunes de Reine-Claude entières. 136
Confiture de Raisin 138
Confiture de Raisin muscat en grains, même de celui qui n'est pas bien mûr. 139
Confiture de Verjus. 141
Verjus en grain. *id.*
Confiture d'Epine-vinette. 142
Groseilles dites *Groseilles de Bar.* 143

Prunellet, ou Confiture de la bonne Ménagère. 145
Confiture de Poires de Messire-Jean. 147
Gelée de Pommes. 148
Marmelade de Pommes. 150
Pâtes de différentes espèces. — *Pâte d'Abricots.* 151
Pâte de Prunes. 152
Pâte de Pommes. id.
Pâte de Guimauve à la manière des dames de Morét, près de Fontainebleau. 153
Vinaigres. — *Vinaigre purement à l'Estragon.* 156
Vinaigre surard à l'Estragon. id.
Vinaigre de Baume, Estragon et Surard. 157
Vinaigre de Propreté, ou *de Lavande.* id.
Vinaigre anti-putride et curatif. 159
Cornichons. 161
Capucines ou Cápres de ménage. 164

Bigarreaux

Bigarreaux confits au vinaigre. 164
Oignons confits au vinaigre. 165
Petit Piment ou *Poivre-Long.* 166
Eau dite *Eau Rouge.* 167
Fruits confits et à l'eau-de-vie. —
Cerises. 168
Abricots confits. 169
Pêches confites. id.
Ratafia. 171
Huile de Café. id.
Ratafia de Girofle et Vanille. 173
Ratafia de Citron et Girofle. id.
Ratafia d'Orangeade. 174
Ratafia de fleurs d'Orange. id.
Ratafia de Jonquille. 175
Ratafia de Jasmin. id.
Ratafia d'Œillet. 176
Huile d'Anis. 177
Ratafia de Noyaux. id.
Kirschenwasser de ménage. 178
Vin composé, imitant le Vin de Bordeaux. 179
Vin imitant le vin de Lunel. 180

Autre Boisson excellente. 180
Boisson rafraîchissante. 184
Vin du Pauvre. id.
Fruits secs. — *Pommes tapées.* 189
Poires tapées. 190
Raisins secs. 191
Pruneaux. 192
Cerises sèches. 193
Manière de conserver les Légumes verts pour l'hiver. 194
Haricots verts. 198
Artichauts. 201
Concombres. 202
Cardes-Poirées. 203
Chicorée. 204
Oseille. 206
Féves de Marais. 209
Pâte sèche. 210
Pâte sèche au safran. 212
Fécule de Pommes de terre. 213
Veau, imitant le Thon mariné. 214
Jambon, imitant le Jambon de Mayence. 215

Beurre salé à demi-sel, à la manière de Normandie. 218
Beurre fondu. 220
Beurre, composé pour les hors-d'œuvres. 222
Sain-doux. 223
Panne. 225
Gros Piment, ou *Poivre-long.* *id.*
Manière de conserver les œufs qui doivent être employés pour les sauces, et se manger fricassés. 227
Manière de préparer les Pommes de reinette pour leur donner le goût d'Ananas. 229
Extrait de Genièvre. 231
Moyen de conserver des Œufs plusieurs mois, de manière qu'ils soient aussi bons que des Œufs frais. 232
Moyen d'avoir des Œufs frais pendant les plus grands froids, et les hivers les plus longs. 234

Fin de la Table.

2019-B689